叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳:



双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 7 个章节

1. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000001
2. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000002
3. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000003
4. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000004
5. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000005
6. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000006
7. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000007

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第1/7页

['kɪsɪn] [weəz] [aʊt] ... ['kʊkɪn] - [doʊnt]
Kissin wears out ... cookin ' don't
接吻 穿着 出去 ... 烹饪 - 不

接吻会累人……做饭不会。

['dʒeɪkəbz][æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ænd; ənd][hɑːf][et] [ɔːl'redi]
Jacob's at the table and half et already
雅各布的 在 这 桌子 和 一半 等 已经

雅各布已经坐在桌旁，而且已经吃了一半了。

['pruːvn; 'prəʊvn] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] [trə'dɪʃən(ə)l]
PROVEN RECIPES FOR TRADITIONAL
已证实 食谱 为了 传统的

传统菜肴的经典配方

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːdz]
PENNSYLVANIA Dutch FOODS
宾夕法尼亚州 荷兰语 食物

宾夕法尼亚荷兰食品

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʊkəri]
PENNSYLVANIA Dutch COOKERY
宾夕法尼亚州 荷兰语 烹饪

宾夕法尼亚荷兰烹饪

[ɪn] - [ðə; ði] [pleɪn] [sekts] [bɪ'gæn][tuː; tə] [ə'raɪv] [ɪn] ['wɪljəm] [pɛnz] ['kɒləni] [siːkɪŋ] [ə; eɪ][lænd]
IN 1683 the Plain Sects began to arrive in William Penn's Colony seeking a land
在 - 这 清楚的 教派 开始 到 到达 在 威廉 宾夕法尼亚大学的 殖民地 寻求 一个 土地
[ɒv; əv] [piːs] [ænd; ənd] ['plenti] .
of peace and plenty .
的 和平 和 很多 .

1683年，平原教派开始来到威廉·佩恩的殖民地，寻求一片和平富饶的土地。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)][ə; eɪ] [mɪkst] ['piːp(ə)l] ; [mə'reɪvjən] [frɒm; frəm][boʊ'hiːmjə][ænd; ənd][mə'reɪvɪə] ,
They were a mixed people ; Moravians from Bohemia and Moravia ,
他们 是 一个 混合 人们 ; 摩拉维亚人 从 波西米亚 和 摩拉维亚 ,
['menənaɪt] [frɒm; frəm] ['swɪtsələnd] [ænd; ənd] ['hɒlənd] ,
Mennonites from Switzerland and Holland ,
门诺派 从 瑞士 和 荷兰 ,

他们是混血民族；有来自波西米亚和摩拉维亚的摩拉维亚人，也有来自瑞士和荷兰的门诺派教徒。

[ðə; ði]['ɑːmɪʃ; 'æmɪʃ; 'eɪmɪʃ] , [ðə; ði]['dʌŋkə; 'dʌŋkəd] , [ðə; ði] - , [ænd; ənd][ðə; ði] [frentʃ]
the Amish , the Dunkards , the Schwenkfelds , and the French
这 阿米什人 , 这 邓卡德 , 这 - , 和 这 法语
['hjuːgənɑːts] .
Huguenots .
胡格诺派教徒 .

阿米什人、邓克尔人、施文克菲尔德人和法国胡格诺派教徒。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [liːn] [j'iəz] [ɒv; əv] ['klɪərɪŋ] [ðə; ði][lænd][ænd; ənd] [dɪ'veləpɪŋ] [ðeə(r)][fɑːrmz] [ðeɪ]
After the lean years of clearing the land and developing their farms they
后 这 倾斜 年 的 清理 这 土地 和 发展 他们的 农场 他们
[ɪ'stæblɪʃt] [ðə; ði] [piːs] [ænd; ənd] ['plenti] [ðeɪ] [sɔːt] .
established the peace and plenty they sought .
已确立的 这 和平 和 很多 他们 寻求 .

经过多年开垦土地、发展农场的艰辛岁月，他们终于获得了梦寐以求的和平与富足。

[ðiːz] ['dʒɜːmən] - ['spiːkɪŋ] ['piːp(ə)l] [wɜː(r); wə(r)] [ə'rɪdʒənəli] [kɔːld] [ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dɔɪtʃ]
These German - speaking people were originally called the Pennsylvania Deutsch
这些 德语 - 请讲 人们 是 起初 称为 这 宾夕法尼亚州 德语
[bʌt; bət] [taɪm] [ænd; ənd] ['kʌstəm] [hæv; həv] [kɔːzd] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [biː; bi] [nəʊn] [tuː; tə] [ˌjuː 'es] [æz; əz]
but time and custom have caused them to be known to us as
但 时间 和 风俗 有 导致 他们 到 是 已知 到 我们 作为
[ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] .
the Pennsylvania Dutch .
这 宾夕法尼亚州 荷兰语 .

这些讲德语的人最初被称为宾夕法尼亚德意志人，但随着时间的推移和习俗的变化，我们现在称他们为宾夕法尼亚荷兰人。

[ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [hɑːd] ['wɜːkɪŋ] ['piːp(ə)l] [ænd; ənd] [æz; əz] [ðeɪ] [seɪ] , “
The Pennsylvania Dutch are a hard working people and as they say , “
这 宾夕法尼亚州 荷兰语 是 一个 难的 在职的 人们 和 作为 他们 说 , “
[ðem; ðəm] [ðæt] [wɜːks] [hɑːd] ,
Them that works hard ,
他们 那 作品 难的 ,

宾夕法尼亚德裔人勤劳肯干，正如他们所说，“勤劳的人，

[iːts] ['hɑːti] .
eats hearty .
吃 爽朗 .

吃得很饱。

” [ðə; ði] ['blendɪŋ] [ɒv; əv] ['resəpɪz] [frɒm; frəm] [ðeə(r)] ['meni] [həʊm] [lændz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts]
” The blending of recipes from their many home lands and the ingredients
” 这 混合 的 食谱 从 他们的 许多 家 土地 和 这 原料
[ə'veɪləb(ə)l] [ɪn] [ðeə(r)] [njuː] [lænd] [prə'djuːst] ['teɪsti] ['dɪʃɪz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] ['hændɪd] [daʊn] [frɒm; frəm]
available in their new land produced tasty dishes that have been handed down from
可用的 在 他们的 新的 土地 生产 可口 菜肴 那 有 到过 递交 向下 从
['mʌðə(r)] [tuː; tə] ['dɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌdʒenə'reɪʃnz] .
mother to daughter for generations .
母亲 到 女儿 为了 几代人 .

“他们将来自各自家乡的食谱与新家园的食材融合在一起，创造出了美味佳肴，这些菜肴代代相传，由母亲传给女儿。”

[ðeə(r)] ['kʊkɪŋ] [wɒz; wəz] ['truːli] [ə; eɪ] [fəʊk] [ɑːt] [ri'kwaiə] [mʌtʃ] [ɪn'tjuːɪtɪv] ['nɒlɪdʒ] ,
Their cooking was truly a folk art requiring much intuitive knowledge ,
他们的 烹饪 曾是 真的 一个 民间 艺术 需要 很多 直觉的 知识 ,

他们的烹饪真是一门民间艺术，需要大量的直觉知识。

[fɔː(r); fə(r)] ['resəpɪz] [kən'teɪnd] ['meʒəm(ə)nts] [sʌtʃ] [æz; əz] “ ['flaʊə(r)] [tuː; tə] ['stɪf(ə)n] , ”
for recipes contained measurements such as “ flour to stiffen , ”
为了 食谱 包含 测量 这样的 作为 “ 面粉 到 变硬 , ”

食谱中包含诸如“面粉使面团变硬”之类的计量单位

“ ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ,
“ butter the size of a walnut ,
“ 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 ,

“核桃大小的黄油，

” [ænd; ənd] “ [lɑːdʒ] [æz; əz] [æn; ən] ['æp(ə)l] .
” and “ large as an apple .
” 和 “ 大的 作为 一个 苹果 .

”和“像苹果一样大”。

” ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][hæv; həv] [biːn] [meɪd] [mɔː(r)][ɪɡ'zækt][ænd; ənd] ['stændədaɪzd] [prə'vaɪdɪŋ]
” Many of the recipes have been made more exact and standardized providing
” 许多 的 这 食谱 有 到过 制成 更多的 精确的 和 标准化 提供
[ˌjuː 'es] [wɪð] [ə; eɪ]['riːdʒən(ə)l] ['kʊkəri] [wiː; wi][kæn; kən][ɔːl][ɪn'dʒɔɪ] .
us with a regional cookery we can all enjoy .
我们 和 一个 区域 烹饪 我们 能 全部 享受 .

“许多食谱都变得更加精确和标准化，为我们提供了我们都能享用的地区性烹饪。”

[suːps] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [trə'dɪʃən(ə)l] [pɑːt] [ɒv; əv] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [dʌtʃ]
Soups are a traditional part of Pennsylvania Dutch cooking and the Dutch
汤 是 一个 传统的 部分 的 宾夕法尼亚州 荷兰语 烹饪 和 这 荷兰语
['haʊswaɪf] [kæn; kən] [ə'pærəntli] [meɪk] [suːp] [aʊt] [ɒv; əv] ['eniθɪŋ] .
housewife can apparently make soup out of anything .
家庭主妇 能 显然 制作 汤 出去 的 任何事物 .

汤是宾夕法尼亚州荷兰裔烹饪的传统组成部分，荷兰裔家庭主妇似乎可以用任何食材做出汤。

[ɪf] [ʃiː; ʃi][hæz; həz]['əʊnli][mɪlk] [ænd; ənd]['flaʊə(r)][ʃiː; ʃi][kæn; kən] [stɪl] [meɪk] ['rɪvəl] [suːp] .
If she has only milk and flour she can still make rivel soup .
如果 她 有 仅有的 牛奶 和 面粉 她 能 仍然 制作 里维尔 汤 .

即使只有牛奶和面粉，她也能做出里维尔汤。

[haʊ'evə(r)] , [məʊst][ɒv; əv][ðeə(r)] [suːps] [ɑː(r); ə(r)] ['stəːdiə] ['dɪʃɪz] ,
However , most of their soups are sturdier dishes ,
然而 , 最多 的 他们的 汤 是 更坚固 菜肴 ,

然而，他们的大部分汤品都是比较实在的菜肴。

['hɑːti] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [sɜːv] [æz; əz][ðə; ði]['meɪdʒə(r)]['pɔːʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['iːvnɪŋ] [miːl] .
hearty enough to serve as the major portion of the evening meal .
爽朗 足够的 到 服务 作为 这 主要的 部分 的 这 晚上 一顿饭 .

分量十足，足以作为晚餐的主食。

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['sʌmə(r)] [suːps] [ɪn][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʌntri] [ɪz] ['tʃɪkɪn] [kɔːn]
One of the favorite summer soups in the Pennsylvania Dutch country is Chicken Corn
一 的 这 最喜欢的 夏天 汤 在 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 国家 是 鸡 玉米
[suːp] .
Soup .
汤 .

宾夕法尼亚州荷兰裔地区最受欢迎的夏季汤品之一是鸡肉玉米汤。

[fjuː] ['sʌndeɪ] [skuːl] ['pɪknɪk] ['sʌpəz] [wʊd] [biː; bi] [kən'sɪdəd] [kəm'pliːt] [wɪ'ðaʊt] ['gælənz][ɒv; əv]
Few Sunday School picnic suppers would be considered complete without gallons of
很少 星期日 学校 野餐 晚餐 会 是 经过考虑的 完全的 没有 加仑 的
[ðɪs] ['hɑːti] [suːp] .
this hearty soup .
这 爽朗 汤 .

如果没有几加仑的这种浓汤，主日学校的野餐晚餐就不算完整。

['meni] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðeə(r)]['fəʊklɔː(r)] .
Many of the Pennsylvania Dutch foods are a part of their folklore .
许多 的 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 食物 是 一个 部分 的 他们的 民俗学 .

宾夕法尼亚州荷兰裔的许多食物都是他们民间传说的一部分。

[nəʊ] [ʃrəʊv] ['tjuːzdeɪ] [wʊd] [biː; bi] [kəm'pliːt] [wɪ'ðaʊt] [reɪzd] ['doʊnʌts] [kɔːld] “ - .
No Shrove Tuesday would be complete without raised doughnuts called “ fastnachts .
不 忏悔节 周二 会 是 完全的 没有 提高 甜甜圈 称为 “ - .

如果没有被称为“fastnachts”的发酵甜甜圈，忏悔星期二就不算完整。

" [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meni] [fəʊk] [teɪlz; 'teɪliːz] ['treɪsɪs] [ðɪs] ['kʌstəm] [bæk] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɜːnt] ['ɒfəɹɪŋz]
" One of the many folk tales traces this custom back to the burnt offerings
" 一 的 这 许多 民间 故事 痕迹 这 风俗 后退 到 这 烧焦的 供品
[meɪd] [baɪ] [ðeə(r)] [əʊld] ['kʌntri] ['ænsestəz; 'ænsəstəz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['gɒdes; 'gɒdəs] [ɒv; əv] [sprɪŋ] .
made by their old country ancestors to the goddess of spring .
制成 经过 他们的 老的 国家 祖先 到 这 女神 的 春天 .

"众多民间传说中，有一个将这种习俗追溯到他们的祖先向春天女神献上的焚烧祭品。

[wɪð] [ðə; ði] ['kʌmɪŋ] [ɒv; əv] [ˌkrɪsti'ænəti] [ðə; ði] ['kʌstəm] [bɪ'keɪm] [ə'səʊsieɪtɪd; ə'səʊʃieɪtɪd] [wɪð] [ðə; ði]
With the coming of Christianity the custom became associated with the
和 这 未来 的 基督教 这 风俗 成为 联系 和 这
['iːstə(r)] ['siːz(ə)n] [ænd; ənd] " - " [ɑː(r); ə(r)] ['iːt(ə)n] [ɒn] [ʃrəʊv] ['tjuːzdeɪ] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊə(r)] ['lɪvɪŋ]
Easter season and " fastnachts " are eaten on Shrove Tuesday to insure living
复活节 季节 和 " - " 是 吃 在 忏悔节 周二 到 保证 活的
[tuː; tə] [nekst] [ʃrəʊv] ['tjuːzdeɪ] .
to next Shrove Tuesday .
到 下一个 忏悔节 周二 .

随着基督教的传入，这一习俗与复活节联系起来，人们在忏悔星期二吃"fastnachts"（一种油炸甜饼），以确保能活到下一个忏悔星期二。

[jʌŋ] ['dændɪlaɪən] [griːnz] [ɑː(r); ə(r)] ['iːt(ə)n] [ɒn] ['mɔːndi] ['θɜːzdeɪ] [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [wel]
Young dandelion greens are eaten on Maundy Thursday in order to remain well
年轻的 蒲公英 青菜 是 吃 在 濯足节 周四 在 命令 到 保持 出色地
[θruː'aʊt] [ðə; ði] [jɪə(r)] .
throughout the year .
自始至终 这 年 .

人们在圣周四食用嫩蒲公英叶，以求全年保持健康。

[ðə; ði] ['krɪsməs] ['siːz(ə)n] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɪziːst] [taɪmz] [ɪn] [ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kɪtʃɪn] .
The Christmas season is one of the busiest times in the Pennsylvania Dutch kitchen .
这 圣诞节 季节 是 一 的 这 最繁忙 时代 在 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 厨房 .

圣诞节期间，宾夕法尼亚州荷兰裔家庭的厨房是最繁忙的时期之一。

[fɔː(r); fə(r)] [wiːks] [bɪ'fɔː(r)] ['krɪsməs] [ðə; ði] [haʊs] [ɪz] [fɪld] [wɪð] [ðə; ði] [smel] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] ['kʊkiz] ,
For weeks before Christmas the house is filled with the smell of almond cookies ,
为了 周 前 圣诞节 这 房子 是 已填 和 这 闻 的 杏仁 曲奇饼 ,

圣诞节前的几周，屋子里都弥漫着杏仁饼干的香味。

['ænɪs] ['kʊkiz] , - , - ['krɪsməs] ['kʊkiz] , ['wɔːlnʌt] ['kɪsɪz] , [fɛfɝnəs] ,
anise cookies , sandtarts , Belsnickle Christmas cookies , walnut kisses , pfeffernusse ,
八角 曲奇饼 , - , - 圣诞节 曲奇饼 , 核桃 吻 , 胡椒粉 ,
[ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [trə'dɪʃən(ə)l] ['kʊkiz] .
and other traditional cookies .
和 其他 传统的 曲奇饼 .

茴香饼干、沙挞、贝尔斯尼克圣诞饼干、核桃吻、胡椒饼干和其他传统饼干。

[nɒt] [dʒʌst] [ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv] [wʌn] [kaɪnd] [bʌt; bət] [d'ʌzənz] [ænd; ənd] [d'ʌzənz] [ɒv; əv] ['meni] [kaɪndz] [ɒv; əv]
Not just a few of one kind but dozens and dozens of many kinds of
不是 只是 一个 很少 的 一 种类 但 几十个 和 几十个 的 许多 种类 的
['kʊkiz] [mʌst; məst] [biː; bi] [meɪd] .
cookies must be made .
曲奇饼 必须 是 制成 .

不仅要制作少量一种饼干，而是要制作几十种甚至几十种不同种类的饼干。

[ðeə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] ['plenti] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ɪn'dʒɔɪmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fæməli] [ænd; ənd] ['meni]
There must be plenty for the enjoyment of the family and many
那里 必须 是 很多 为了 这 享受 的 这 家庭 和 许多
['hɒlədeɪ] ['vɪzɪtəz] .
holiday visitors .
假期 访客 .

这里一定有很多东西可以供一家人和众多度假游客尽情享受。

[rɪ'gɑːdləs] [ɒv; əv][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv][ðə; ði][jɪə(r)][ɔː(r)][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv][ðə; ði][deɪ][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]
Regardless of the time of the year or the time of the day there are
不管 的 这 时间 的 这 年 或者 这 时间 的 这 天 那里 是
[paɪz] .
pies .
馅饼 .

无论一年中的哪个季节，无论一天中的哪个时间，都能吃到馅饼。

[ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [iːt] [paɪz][fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] .
The Pennsylvania Dutch eat pies for breakfast .
这 宾夕法尼亚州 荷兰语 吃 馅饼 为了 早餐 .

宾夕法尼亚州的荷兰裔居民早餐吃馅饼。

[ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] .
They eat pies for lunch .
他们 吃 馅饼 为了 午餐 .

他们午餐吃馅饼。

[ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)][ænd; ənd] [ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔː(r); fə(r)] ['mɪdnaɪt] [snæks] .
They eat pies for dinner and they eat pies for midnight snacks .
他们 吃 馅饼 为了 晚餐 和 他们 吃 馅饼 为了 午夜 零食 .

他们晚餐吃馅饼，晚上也吃馅饼当夜宵。

[paɪz][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [greɪt] [və'raɪəti][ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] [frɒm; frəm][ðə; ði]['æp(ə)l][paɪ][wiː; wi]
Pies are made with a great variety of ingredients from the apple pie we
馅饼 是 制成 和 一个 伟大的 种类 的 原料 从 这 苹果 馅饼 我们
[ɔːl] [nəʊ] [tuː; tə][ðə; ði]['rɪvəl][paɪ] [wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm]['flaʊə(r)] ,
all know to the rivel pie which is made from flour ,
全部 知道 到 这 里维尔 馅饼 哪个 是 制成 从 面粉 ,

馅饼的制作原料多种多样，从我们熟知的苹果馅饼到用面粉制成的瑞维尔馅饼，不一而足。

['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
sugar , and butter .
糖 , 和 黄油 .

糖和黄油。

[ðə; ði] [dʌtʃ] ['haʊswaɪf] [ɪz][æz; əz] ['dʒenərəs] [wɪð] [hɜː(r); hə(r)][paɪz][æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz] [wɪð] [ɔːl][hɜː(r); hə(r)]
The Dutch housewife is as generous with her pies as she is with all her
这 荷兰语 家庭主妇 是 作为 慷慨的 和 她 馅饼 作为 她 是 和 全部 她
['kʊkɪŋ] ,
cooking ,
烹饪 ,

这位荷兰主妇做馅饼和做其他菜一样慷慨。

['beɪkɪŋ] [sɪks][ɔː(r)] [eɪt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [nɒt][wʌn][ænd; ənd] [tuː] .
baking six or eight at a time not one and two .
烘烤 六 或者 八 在 一个 时间 不是 一 和 二 .

一次烤六个或八个，而不是一个或两个。

[ðə; ði]['æp(ə)l][ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːd] .
The apple is an important Pennsylvania Dutch food .
这 苹果 是 一个 重要的 宾夕法尼亚州 荷兰语 食物 .

苹果是宾夕法尼亚州荷兰裔居民的重要食物。

[draɪd] ['æplz] [fɔːm] [ðə; ði]['beɪsɪs][fɔː(r); fə(r)] ['meni] ['tɪpɪk(ə)l] ['dɪʃɪz] .
Dried apples form the basis for many typical dishes .
干燥 苹果 形式 这 基础 为了 许多 典型的 菜肴 .

苹果干是许多经典菜肴的基础原料。

[iːtʃ] [fɔːl] ['bærəlz] [ɒv; əv] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː]['saɪdə(r)] .
Each fall barrels of apples are converted into cider .
每个 落下 桶 的 苹果 是 转换 进入 苹果酒 .

每年秋季，成桶的苹果都会被酿成苹果酒。

['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːdz] [wɪtʃ] [hæz; həz] [faʊnd] ['næʃ(ə)nəl]
Apple butter is one of the Pennsylvania Dutch foods which has found national
苹果 黄油 是 一 的 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 食物 哪个 有 成立 国家的
[ək'septəns] .
acceptance .
验收 .

苹果酱是宾夕法尼亚州荷兰裔食品中广受欢迎的一种。

[ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɪz] [æn; ən] [ɔːl] - [deɪ] [ə'feə(r)] [ænd; ənd] [hæz; həz] [ðə; ði] [eə(r)] [ɒv; əv]
The making of apple butter is an all - day affair and has the air of
这 制作 的 苹果 黄油 是 一个 全部 - 天 事务 和 有 这 空气 的
[ə; eɪ] ['hɒlədeɪ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
a holiday to it .
一个 假期 到 它 .

制作苹果酱需要一整天的时间，颇有节日气氛。

['ɜːli] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ðə; ði] ['neɪbəz] ['gæðə(r)] [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [piːl] [hjuːdʒ] [paɪlz] [ɒv; əv]
Early in the morning the neighbors gather and begin to peel huge piles of
早期的 在 这 早晨 这 邻居 收集 和 开始 到 果皮 巨大的 堆 的
['æplz] [ðæt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] .
apples that will be needed .
苹果 那 将要 是 需要 .

清晨，邻居们聚在一起，开始削一大堆即将用到的苹果。

[suːn] [ðə; ði] [greɪt] ['kɒpə(r)] ['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] ['ket(ə)l] [ɪz] [brɔːt] [aʊt] [ænd; ənd] [set] [ʌp] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [wʊd]
Soon the great copper apple butter kettle is brought out and set up over a wood
很快 这 伟大的 铜 苹果 黄油 壶 是 带来 出去 和 放 向上 超过 一个 木头
['faɪə(r)] .
fire .
火 .

很快，人们把巨大的铜制苹果酱锅搬了出来，放在柴火上烤制。

['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] [rɪ'kwaɪəz] ['kɒnstənt] ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .
Apple butter requires constant stirring to prevent burning .
苹果 黄油 需要 持续的 搅拌 到 防止 燃烧 .

苹果酱需要不断搅拌以防烧焦。

[haʊ'evə(r)] ,
However ,
然而 ,

然而，

['stɜːrɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] [lait] [wɜːk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [bɔɪ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gɜːl] [wen] ['ðer] [jʌŋ]
stirring can be light work for a boy and a girl when they're young
搅拌 能 是 光 工作 为了 一个 男生 和 一个 女孩 什么时候 它们是 年轻的
[ænd; ənd] [ðə; ði] [deɪ] [ɪz] [braɪt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [wɜːld] [ɪz] [fʊl] [ɒv; əv] ['prɒmɪs] .
and the day is bright and the world is full of promise .
和 这 天 是 明亮的 和 这 世界 是 满的 的 承诺 .

对于年幼的男孩女孩来说，搅拌东西是一件轻松的事，那时阳光明媚，世界充满希望。

[baɪ] [dʌsk] [ðə; ði] ['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɪz] [meɪd] ,
By dusk the apple butter is made ,
经过 黄昏 这 苹果 黄油 是 制成 ,

黄昏时分，苹果酱就做好了。

['neɪbəhʊd] [njuːz] [ɪz] [brɔːt] [ʌp] [tuː; tə] [deɪt] [ænd; ənd] ['hʌŋgə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['drɪvn] [ðæt]
neighborhood news is brought up to date and hunger has been driven that
邻里 消息 是 带来 向上 到 日期 和 饥饿 有 到过 驱动 那
[mʌtʃ] ['fɜːðə(r)] [ə'weɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['kʌmɪŋ] ['wɪntə(r)] .
much further away for the coming winter .
很多 更远 离开 为了 这 未来 冬天 .

社区新闻及时更新，人们也因此大大缓解了即将到来的冬季的饥饿感。

[fuːd] [ɪz] [ə'bʌndənt] [ænd; ənd] ['æpitait] [ɑː(r); ə(r)] ['hɑːti] [ɪn] [ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʌntri] .
Food is abundant and appetites are hearty in the Pennsylvania Dutch country .
食物 是 丰富 和 食欲 是 爽朗 在 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 国家 .

宾夕法尼亚州的德裔地区食物丰富，人们胃口也很好。

[ðə; ði] [trə'dɪʃən(ə)l] ['dɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['relətɪvli] ['sɪmp(ə)l] [ænd; ənd] [ˌʌn'laɪk] [məʊst] ['riːdʒən(ə)l] ['kʊkəri]
The traditional dishes are relatively simple and unlike most regional cookery
这 传统的 菜肴 是 相对地 简单的 和 与此不同 最多 区域 烹饪
[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['redɪli] [ə'veɪləb(ə)l] .
the ingredients are readily available .
这 原料 是 容易 可用的 .

传统菜肴相对简单，而且与大多数地方菜肴不同，食材很容易获得。

[best] [ɒv; əv] [ɔːl] , [nəʊ] ['mætə(r)] [huː] [meɪks] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)] " ['wʌndəf(ə)l] [gʊd] .
Best of all , no matter who makes them the results are " wonderful good .
最好的 的 全部 , 不 事情 WHO 制作 他们 这 结果 是 " 精彩的 好的 .

最棒的是，无论谁制作，结果都是"非常好"。

" [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
" PENNSYLVANIA DUTCH
" 宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

" [meɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [smaɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌns] "
" Make with a smile for once "
" 制作 和 一个 微笑 为了 一次 "

"就这一次，笑一笑吧。"

" [sʌm; səm] [fəʊks] [ɑː(r); ə(r)] ['wʌndəf(ə)l] [naɪs]
" Some folks are wonderful nice
" 一些 各位 是 精彩的 好的

有些人真是太好了

" ['sælədz]
" Salads
" 沙拉

沙拉

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
FRUIT SALAD DRESSING
水果 沙拉 敷料

水果沙拉酱

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
1½ tblsp . flour
1½ 汤匙 . 面粉

1.5汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ cup pineapple juice
½ 杯子 菠萝 汁

半杯菠萝汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[wʌn] [kʌp] [wɪpt] [kriːm]
1 cup whipped cream
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['sləʊli] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Combine the fruit juices and stir slowly into the flour and sugar .
结合 这 水果 果汁 和 搅拌 缓慢地 进入 这 面粉 和 糖 .

将果汁混合，然后慢慢搅拌到面粉和糖中。

[kʊk] .
Cook .
厨师 .

厨师。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Stirring constantly , until it thickens .
搅拌 不断地 , 直到 它 增厚 .

不断搅拌，直到变稠。

([ɔː(r)] [kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)]) [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['mɪnɪt] .
(or cook in double boiler) Add the beaten eggs and cook for another minute .
(或者 厨师 在 双倍的 锅炉) 添加 这 被打败 鸡蛋 和 厨师 为了 其他 分钟 .

（或隔水加热）加入打散的鸡蛋，再煮一分钟。

[let] [kuːl] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .
Let cool and fold in the whipped cream .
让 凉爽的 和 折叠 在 这 鞭打 奶油 .

放凉后拌入打发的鲜奶油。

[biːt] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] ['sæləd]
BEET and APPLE SALAD
甜菜 和 苹果 沙拉

甜菜根苹果沙拉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['æplz] , [daɪst]
2 cups apples , diced
2 杯子 苹果 , 切丁

杯苹果丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [biːts] , [daɪst]
2 cups cooked beets , diced
2 杯子 煮熟 甜菜 , 切丁

杯煮熟的甜菜根，切丁

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[ˌtuː'tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz]
2 hard boiled eggs
2 难的 煮沸 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

½ [kʌp]['sæləd] ['dresɪŋ]
½ cup salad dressing
½ 杯子 沙拉 敷料

半杯沙拉酱

['pɑːsli]
parsley
香菜

香菜

[mɪks][ðə; ði] ['æplz] , [biːts] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] [egz] .
Mix the apples , beets , and chopped eggs .
混合 这 苹果 , 甜菜 , 和 切碎 鸡蛋 .

将苹果、甜菜根和切碎的鸡蛋混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː]['sæləd] ['dresɪŋ] ([siː] ['grænˌmɑːz] ['sæləd] ['dresɪŋ]) .
Add salad dressing (see Grandma's salad dressing) .
添加 沙拉 敷料 (看 奶奶的 沙拉 敷料) .

加入沙拉酱（参见奶奶的沙拉酱配方）。

[mɪks][ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Mix and garnish with chopped nuts and parsley .
混合 和 装饰 和 切碎 坚果 和 香菜 .

拌匀后撒上切碎的坚果和欧芹碎。

[ə; eɪ] [gʊd] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ]
A GOOD PENNSYLVANIA DUTCH SALAD DRESSING
一个 好的 宾夕法尼亚州 荷兰语 沙拉 敷料

一款优质的宾夕法尼亚荷兰沙拉酱

[ˌtuː'tuː][hɑːd] [bɔɪld] [egz] , [mæʃt]
2 hard boiled eggs , mashed
2 难的 煮沸 鸡蛋 , 捣碎

2个煮熟的鸡蛋，捣碎

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['ʌnjən]
a little grated onion
一个 小的 磨碎的 洋葱

少许洋葱碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd][ɔɪl]
3 tablespoons salad oil
3 汤匙 沙拉 油

3汤匙沙拉油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)]
1 tablespoon vinegar
1 汤匙 醋

1汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[pɪntʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
pinch of pepper
捏 的 胡椒

少许胡椒粉

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] ,
Mix well together ,
混合 出色地 一起 ,

充分混合。

[ðen] [pʊt] [ɒn] ['letɪs] [ænd; ənd] [tɜːn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .
then put on lettuce and turn and stir until it is well covered with the dressing .
然后 放 在 莴苣 和 转动 和 搅拌 直到 它 是 出色地 涵盖 和 这 敷料 .

然后放入生菜，翻动搅拌，直到生菜均匀裹上酱汁。

[gʊd] [wɪð] ['eni] [griːn] ['sæləd] .
Good with any green salad .
好的 和 任何 绿色的 沙拉 .

搭配任何绿色沙拉都很好。

['pepə(r)] ['kæbɪdʒ]
PEPPER CABBAGE
胡椒 卷心菜

辣椒卷心菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ]
2 cups shredded cabbage
2 杯子 碎 卷心菜

2杯切碎的卷心菜

[wʌn] [lɑːdʒ] [griːn] ['pepə(r)]
1 large green pepper
1 大的 绿色的 胡椒

1个大青椒

½ [kʌp] [hɒt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ cup hot salad dressing
½ 杯子 热的 沙拉 敷料

半杯热沙拉酱

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['pepə(r)] , [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Mix the cabbage , pepper , chopped fine and salt .
混合 这 卷心菜 , 胡椒 , 切碎 美好的 和 盐 .

将卷心菜、胡椒粉、切碎的辣椒和盐混合。

[let] [stænd] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] .
Let stand 1 hour in cool place .
让 站立 1 小时 在 凉爽的 地方 .

置于阴凉处静置1小时。

[dreɪn] [ɒf] [ɔːl] ['lɪkwɪd] .
Drain off all liquid .
流走 离开 全部 液体 .

沥干所有液体。

[meɪk] [ə; eɪ] [hɒt] ['dresɪŋ] [wɪð] :
Make a hot dressing with :
制作 一个 热的 敷料 和 :

用以下材料制作热酱汁：

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]

1 tblsp . butter

1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiː es piː] .

1 tsp .

1 茶匙 .

茶匙

['flaʊə(r)]

flour

面粉

面粉

½ [tiː es piː] .

½ tsp .

½ 茶匙 .

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstəd]

dry mustard

干燥 芥末

干芥末

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

salt and pepper

盐 和 胡椒

盐和胡椒

[jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg]

yolk of 1 egg

蛋黄 的 1 蛋

1个鸡蛋的蛋黄

½ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]

½ cup vinegar

½ 杯子 醋

半杯醋

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd][blend][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

Melt the butter and blend in the flour .

熔化 这 黄油 和 混合 在 这 面粉 .

将黄油融化，拌入面粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .

Add vinegar and stir until mixture thickens .

添加 醋 和 搅拌 直到 混合物 增厚 .

加入醋，搅拌至混合物变稠。

[mɪks] ['mʌstəd] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] .

Mix mustard , salt and pepper and add to the liquid .

混合 芥末 , 盐 和 胡椒 和 添加 到 这 液体 .

将芥末、盐和胡椒粉混合，加入液体中。

[kuːl] [fɔː(r); fə(r)][fɔːr] ['mɪnɪts] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Cool for 4 minutes , pour over the beaten egg yolk and mix well .

凉爽的 为了 4 分钟 , 倒 超过 这 被打败 蛋 蛋黄 和 混合 出色地 .

冷却 4 分钟后，倒入打散的蛋黄液，搅拌均匀。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] [mɔː(r)] .

Cook for 1 minute more .

厨师 为了 1 分钟 更多的 .

再煮1分钟。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['pepə(r)] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Pour this over the pepper cabbage and mix well .
倒 这 超过 这 胡椒 卷心菜 和 混合 出色地 .

将此酱汁淋在辣椒卷心菜上，搅拌均匀。

[pə'teɪtəʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ]
POTATO SALAD DRESSING
土豆 沙拉 敷料

土豆沙拉酱

[wʌn]['biːt(ə)n] [eg]
1 beaten egg
1 被打败 蛋

1个打散的鸡蛋

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]
½ cup vinegar
½ 杯子 醋

半杯醋

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[kəm'baɪn] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] , ['stɜːrɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Combine in the order given , stirring after each addition .
结合 在 这 命令 给定 , 搅拌 后 每个 添加 .

按顺序混合，每次加入后都要搅拌。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Boil until thick .
熬 直到 厚的 .

煮至浓稠。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
Cool before adding to the salad .
凉爽的 前 添加 到 这 沙拉 .

冷却后再加入沙拉中。

[biːn] ['sæləd]
BEAN SALAD
豆 沙拉

豆沙拉

[θriː] [kʌps] ['neɪvi] [biːnz] [beɪkt] [ɔː(r)] [bɔɪld]
3 cups navy beans baked or boiled
3 杯子 海军 豆子 烘焙 或者 煮沸

杯白芸豆（烤或煮熟）

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['pɪkl] ['relɪʃ] [ɔː(r)][wʌn] - [lɑːdʒ] ['pɪkl]
2 tblsp . pickle relish or 1 - large pickle
2 汤匙 . 泡菜 尽情享用 或者 1 - 大的 泡菜

2汤匙酸黄瓜酱或1根大酸黄瓜

[θriː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz]
3 hard boiled eggs
3 难的 煮沸 鸡蛋

3个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

⅔ [kʌp] [bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ]
⅔ cup boiled salad dressing
⅔ 杯子 煮沸 沙拉 敷料

⅔ 杯煮熟的沙拉酱

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjən] [faɪn] , [ðə; ði] [bɔɪld] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['relɪʃ] , [ɔː(r)] [ðə; ði] ['pɪkl] , [tʃɒpt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [biːnz] .
Chop the onion fine , the boiled eggs , add the relish , or the pickle , chopped and the beans .
劈 这 洋葱 美好的 , 这 煮沸 鸡蛋 , 添加 这 尽情享用 , 或者 这 泡菜 , 切碎 和 这 豆子 .

将洋葱切碎，加入煮熟的鸡蛋、切碎的酸辣酱或泡菜和豆子。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
Mix well together and add salt and salad dressing .
混合 出色地 一起 和 添加 盐 和 沙拉 敷料 .

充分搅拌，加入盐和沙拉酱。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Chill and serve .
寒意 和 服务 .

冷藏后即可食用。

[griːn] [strɪŋ] [biːnz] , [kʌt] [ɪn] [wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['sæləd] .
Green string beans , cut in 1 - inch pieces may be used for this salad .
绿色的 细绳 豆子 , 切 在 1 - 英寸 件 可能 是 用过的 为了 这 沙拉 .

这道沙拉可以使用切成 1 英寸长的四季豆。

['dændɪlaɪən] ['sæləd]
DANDELION SALAD
蒲公英 沙拉

蒲公英沙拉

[jʌŋ] ['dændɪlaɪən] [griːnz]
Young dandelion greens
年轻的 蒲公英 青菜

嫩蒲公英叶

[fɔːr] [θɪk] ['slaɪsɪz] ['beɪkən]
4 thick slices bacon
4 厚的 切片 熏肉

4片厚培根

½ [kʌp] [kriːm]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
1 tblsp . sugar
1 汤匙 . 糖

1汤匙糖

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['vɪnɪgə(r)]
4 tblsp . vinegar
4 汤匙 . 醋

4汤匙醋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
paprika
辣椒

辣椒

[blæk] ['pepə(r)]
black pepper
黑色的 胡椒

黑胡椒

[wɒʃ] ['dændɪlaɪənz][ænd; ənd] [pɪk] ['əʊvə(r)] ['keəfəli] .
Wash dandelions and pick over carefully .
洗 蒲公英 和 挑选 超过 小心 .

洗净蒲公英，仔细挑选。

[rəʊl][ɪn] [klɒθ] [ænd; ənd][pæt][draɪ] .
Roll in cloth and pat dry .
卷 在 布 和 拍 干燥 .

用布包裹并拍干。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] [bəʊl] [ænd; ənd] [set][ɪn] [wɔːm] [pleɪs] .
Put into a salad bowl and set in warm place .
放 进入 一个 沙拉 碗 和 放 在 温暖的 地方 .

放入沙拉碗中，放在温暖的地方。

[kʌt] ['beɪkən][ɪn] [smɔːl] [kjuːbz] , [fraɪ] ['kwɪkli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)]['dændɪlaɪənz] .
Cut bacon in small cubes , fry quickly and pour over dandelions .
切 熏肉 在 小的 立方体 , 炒 迅速地 和 倒 超过 蒲公英 .

将培根切成小丁，快速煎熟，然后浇在蒲公英上。

[pʊt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kriːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] [melt] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .
Put butter and cream into a skillet and melt over low heat .
放 黄油 和 奶油 进入 一个 煎锅 和 熔化 超过 低的 热 .

将黄油和奶油放入平底锅中，用小火融化。

[biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] , [ðen] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] ['slaɪtli]
Beat eggs , add salt , pepper , sugar and vinegar , then mix with the slightly
打 鸡蛋 , 添加 盐 , 胡椒 , 糖 和 醋 , 然后 混合 和 这 轻微地
[wɔːm] [kriːm] ['mɪkstʃə(r)] .
warm cream mixture .
温暖的 奶油 混合物 .

打散鸡蛋，加入盐、胡椒粉、糖和醋，然后与略微温热的奶油混合物混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [haɪ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['dresɪŋ] [ɪz][kwaɪt] [θɪk] .
Cook over high heat until dressing is quite thick .
厨师 超过 高的 热 直到 敷料 是 相当 厚的 .

用大火煮至酱汁浓稠。

[pɔː(r)] , ['veri] [hɒt] , ['əʊvə(r)][ðə; ði]['dændɪlaɪənz] , [stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour , very hot , over the dandelions , stir well and serve .
倒 , 非常 热的 , 超过 这 蒲公英 , 搅拌 出色地 和 服务 .

将热汤汁浇在蒲公英上，搅拌均匀即可食用。

[ˌpensl'veɪniə] [kəʊl] [slɔː]
PENNSYLVANIA COLE SLAW
宾夕法尼亚州 油菜 凉拌卷心菜

宾夕法尼亚凉拌卷心菜

[wʌn] [hed] [jʌŋ] ['kæbɪdʒ]
1 head young cabbage
1 头 年轻的 卷心菜

1颗嫩卷心菜

½ [kʌp] [kriːm]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]
½ cup vinegar
½ 杯子 醋

半杯醋

[biːt] [kriːm] , ['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tə'geðə(r)] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz][laɪk]
Beat cream , sugar , vinegar and salt together thoroughly until the dressing is like
打 奶油 , 糖 , 醋 和 盐 一起 彻底 直到 这 敷料 是 喜欢
[wɪpt] [kriːm] .
whipped cream .
鞭打 奶油 .

将奶油、糖、醋和盐充分搅拌均匀，直到酱汁像打发的奶油一样。

[dɪ'skɑːd]['aʊtə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] .
Discard outer leaves of cabbage .
丢弃 外 树叶 的 卷心菜 .

去掉卷心菜的外层叶子。

[ʃred] [ðə; ði][rest] ['faɪnli] [ænd; ənd][kəm'baɪn] [wɪð] ['dresɪŋ] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv]
Shred the rest finely and combine with dressing just before it is ready to serve
撕碎 这 休息 精细地 和 结合 和 敷料 只是 前 它 是 准备好 到 服务
.
.
.

把剩下的食材切碎，在上菜前与调味料拌匀。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves six .
服务 六 .

可供六人食用。

[æz; əz][ˌveəriˈeɪʃ(ə)n] :
As variation :
作为 变化 :

作为变体：

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃredɪd] [griːn] [ænd; ənd] [red] [ˈpepəz] .
Add shredded green and red peppers .
添加 碎 绿色的 和 红色的 辣椒 .

加入切碎的青椒和红椒。

[ˈdevəld] [egz]
DEVILED EGGS
魔鬼 鸡蛋

魔鬼蛋

[sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
6 hard - boiled eggs
6 难的 - 煮沸 鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[prɪˈpeəd] [ˈmʌstəd]
prepared mustard
准备 芥末

芥末酱

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɒft] [ˈbʌtə(r)]
soft butter
柔软的 黄油

软黄油

[sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
salt , pepper , paprika
盐 , 胡椒 , 辣椒

盐、胡椒粉、辣椒粉

[rɪˈmuːv] [ʃelz] [ænd; ənd] [kʌt] [egz] [ɪn] [hɑːf] .
Remove shells and cut eggs in half .
消除 贝壳 和 切 鸡蛋 在 一半 .

去除蛋壳，将鸡蛋切成两半。

[mæʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [ˈædɪŋ] [ðə; ði] [ˈmʌstəd] , [ˈbʌtə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .
Mash the yolks to a smooth paste , adding the mustard , butter , salt and pepper .
捣碎 这 蛋黄 到 一个 光滑的 粘贴 , 添加 这 芥末 , 黄油 , 盐 和 胡椒 .

将蛋黄捣成细腻的糊状，加入芥末、黄油、盐和胡椒粉。

[wen] [wel] [mɪkst] [pres] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp] - [ʃeɪpt] [eg] ['waɪts] , [raʊnd] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd]
When well mixed press into the cup - shaped egg whites , round the tops and
什么时候出色地 混合 按 进入 这 杯子 - 形状 蛋 白人 , 圆形的 这 最高额 和
['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
sprinkle with paprika .
撒 和 辣椒 .

将混合物压入杯状蛋白中，抹平顶部，撒上辣椒粉。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [triːt] ,
For a special treat ,
为了 一个 特别的 对待 ,

为了特别款待，

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['faɪnli] [tʃɒpt] [hæm][ɔː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən][ɒv; əv] ['devəld] [hæm]
add 2 tblsp . finely chopped ham or a small can of deviled ham
添加 2 汤匙 . 精细地 切碎 火腿 或者 一个 小的 能 的 魔鬼 火腿
[tuː; tə][ðə; ði] [eg] [jəʊk]['mɪkstʃə(r)] .
to the egg yolk mixture .
到 这 蛋 蛋黄 混合物 .

在蛋黄混合物中加入 2 汤匙切碎的火腿或一小罐魔鬼火腿。

[hɒt] [dʌtʃ] [pə'teɪtəʊ] ['sæləd]
HOT DUTCH POTATO SALAD
热的 荷兰语 土豆 沙拉

热荷兰土豆沙拉

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]
4 slices bacon
4 切片 熏肉

4片培根

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
½ cup chopped green pepper
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

半杯切碎的青椒

¼ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]
¼ cup vinegar
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː][hɑːd] [bɔɪld] [egz]
3 hard boiled eggs
3 难的 煮沸 鸡蛋

3个煮熟的鸡蛋

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [hɒt] , [kjuːbd] , [kʊkt] [pə'teɪtəʊz]
1 qt . hot , cubed , cooked potatoes
1 qt . 热的 , 立方 , 煮熟 土豆

1夸脱热的、切块的熟土豆

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] [rɔː] ['kærət]
¼ cup grated raw carrot
¼ 杯子 磨碎的 生的 胡萝卜

¼ 杯磨碎的生胡萝卜

[daɪs] ['beɪkən][ænd; ənd][pæn][fraɪ] .
Dice bacon and pan fry .
骰子 熏肉 和 平底锅 炒 .

将培根切丁，用平底锅煎。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)] .
Add chopped onion and green pepper .
添加 切碎 洋葱 和 绿色的 胡椒 .

加入切碎的洋葱和青椒。

[kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cook 3 minutes .
厨师 3 分钟 .

煮3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['vɪnɪgə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['biːt(ə)n] [eg] .
Add vinegar , salt , pepper , sugar and beaten egg .
添加 醋 , 盐 , 胡椒 , 糖 和 被打败 蛋 .

加入醋、盐、胡椒粉、糖和打散的鸡蛋。

[kʊk] ['slaɪtli] .
Cook slightly .
厨师 轻微地 .

稍微煮一下。

[ˌeɪ diː 'diː][kjuːbd] [pə'teɪtəʊz] , ['greɪtɪd] ['kærət] [ænd; ənd] [daɪst] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] .
Add cubed potatoes , grated carrot and diced hard - cooked eggs .
添加 立方 土豆 , 磨碎的 胡萝卜 和 切丁 难的 - 煮熟 鸡蛋 .

加入切丁的土豆、磨碎的胡萝卜和切丁的煮鸡蛋。

[blend] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Blend and serve hot .
混合 和 服务 热的 .

搅拌均匀后趁热食用。

[hɒt] [slɔː]
HOT SLAW
热的 凉拌卷心菜

热凉拌卷心菜

[ʃred] ['kæbɪdʒ] ['faɪnli] .
Shred cabbage finely .
撕碎 卷心菜 精细地 .

将卷心菜切成细丝。

[bɔɪl] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil in slightly salted water until tender .
熬 在 轻微地 咸的 水 直到 投标 .

用微咸的水煮至软烂。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[sɜːv] [hɒt] ['θʌrəli] [mɪkst] [wɪð] [wɔːm] [kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Serve hot thoroughly mixed with warm cooked salad dressing made as follows :
服务 热的 彻底 混合 和 温暖的 煮熟 沙拉 敷料 制成 作为 跟随 :

趁热与温热的沙拉酱充分拌匀食用，沙拉酱的制作方法如下：

½ ['tiːspuːn] ['mʌstəd]
½ teaspoon mustard
½ 茶匙 芥末

半茶匙芥末

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1½ teaspoons sugar
1½ 茶匙 糖

1.5茶匙糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
1½ tablespoons flour
1½ 汤匙 面粉

1.5汤匙面粉

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['biːt(ə)n] [eg]
1 beaten egg
1 被打败 蛋

1个打散的鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
4 tablespoons vinegar
4 汤匙 醋

4汤匙醋

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
1½ tablespoons butter
1½ 汤匙 黄油

1.5汤匙黄油

[mɪks] ['mʌstəd] , [sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Mix mustard , salt , sugar , flour , paprika and pepper .
混合 芥末 , 盐 , 糖 , 面粉 , 辣椒 和 胡椒 .

将芥末、盐、糖、面粉、辣椒粉和胡椒粉混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Add egg and mix thoroughly .
添加 蛋 和 混合 彻底 .

加入鸡蛋并充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
Add milk and vinegar .
添加 牛奶 和 醋 .

加入牛奶和醋。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Cook over hot water , stirring frequently until thick .
厨师 超过 热的 水 , 搅拌 频繁地 直到 厚的 .

隔水加热，并不时搅拌，直至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] .
Add butter .
添加 黄油 .

加入黄油。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Cook and stir until melted .
厨师 和 搅拌 直到 融化 .

边煮边搅拌至融化。

['kjuːkʌmbə(r)] ['sæləd]
CUCUMBER SALAD
黄瓜 沙拉

黄瓜沙拉

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['kjuːkʌmbəz]
2 medium cucumbers
2 中等的 黄瓜

2根中等大小的黄瓜

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

['saʊə(r)] [kriːm]
sour cream
酸的 奶油

酸奶油

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[peə(r)][ænd; ənd] ['θɪnli] [slaɪs]['kjuːkʌmbə(r)][ænd; ənd]['ʌnjən]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt]
Pare and thinly slice cucumber and onion sprinkle with a teaspoon of salt
削减 和 薄薄的 片 黄瓜 和 洋葱 撒 和 一个 茶匙 的 盐
[ænd; ənd][let][stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
and let stand for a few minutes .
和 让 站立 为了 一个 很少 分钟 .

将黄瓜和洋葱去皮切薄片，撒上一茶匙盐，静置几分钟。

[pæt] [wɪð] ['taʊəl] [ɔː(r)][əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt]['peɪpə(r)][tuː; tə] [teɪk] [aʊt] [ɔːl] ['mɔɪstʃə(r)] ['pɒsəb(ə)l] .
Pat with towel or absorbent paper to take out all moisture possible .
拍 和 毛巾 或者 吸收剂 纸 到 拿 出去 全部 水分 可能的 .

用毛巾或吸水纸轻轻拍干，尽可能吸走所有水分。

[pleɪs] ['kjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɪn] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][mɪks] .
Place cucumbers and onions in serving dish , add the vinegar and mix .
地方 黄瓜 和 洋葱 在 服务 盘子 , 添加 这 醋 和 混合 .

将黄瓜和洋葱放入上菜盘中，加入醋拌匀。

[pɔː(r)][ɒn] [ɪ'nʌf] ['saʊə(r)] [kriːm] [tuː; tə][hɑːf]['kʌvə(r)][ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] ['pepə(r)] .
Pour on enough sour cream to half cover and dust with pepper .
倒 在 足够的 酸的 奶油 到 一半 覆盖 和 灰尘 和 胡椒 .

倒入足够的酸奶油，盖住一半，然后撒上胡椒粉。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[suːps]
Soups
汤

汤

[ˌfɪlə'delfiə] ['pepə(r)] [pɒt]
PHILADELPHIA PEPPER POT
费城 胡椒 锅

费城胡椒罐

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['hʌnikəʊm] [traɪp]
honeycomb tripe
蜂窝 肚

蜂窝肚

[wʌn] [viːl] ['nʌkl]
1 veal knuckle
1 小牛肉 指关节

1个小牛膝

1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
1½ qts .
1½ qts .

1.5夸脱

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt]
2 tablespoons salt
2 汤匙 盐

2汤匙盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [red] ['pepə(r)] , [daɪst]
1 tblsp . red pepper , diced
1 汤匙 . 红色的 胡椒 , 切丁

1汤匙红辣椒丁

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [griːn] ['pepə(r)] , [daɪst]
1 tblsp . green pepper , diced
1 汤匙 . 绿色的 胡椒 , 切丁

1汤匙青椒丁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['paʊdəd] [taɪm]
1 tablespoon powdered thyme
1 汤匙 粉末状 百里香

1汤匙百里香粉

[sɪks] ['pepəkɔːnz]
6 peppercorns
6 胡椒粒

6粒胡椒粒

[fɔːr][pə'teɪtəʊz] , [daɪst]
4 potatoes , diced
4 土豆 , 切丁

4个土豆，切丁

[ˌtuː'tuː] [beɪ] [liːvz]
2 bay leaves
2 湾 树叶

2片月桂叶

[θriː] [həʊl] [kləʊvz]
3 whole cloves
3 所有的 丁香

3粒丁香

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
3 tablespoons chopped parsley
3 汤匙 切碎 香菜

3汤匙切碎的欧芹

[ˌtuː'tuː] [stɔːks] ['seləri] , [daɪst]
2 stalks celery , diced
2 茎 芹菜 , 切丁

2根芹菜，切丁

[ˌtuː'tuː] ['kærəts] , [daɪst]
2 carrots , diced
2 胡萝卜 , 切丁

2根胡萝卜，切丁

[ˌtuː'tuː][tə'mɑːtəʊz] , [piːld] , [kʌt] [ʌp]
2 tomatoes , peeled , cut up
2 西红柿 , 去皮 , 切 向上

2个西红柿，去皮，切块

[fɔːr] ['ʌnjənz] , ['θɪnli] [slaɪst]
4 onions , thinly sliced
4 洋葱 , 薄薄的 切片

4个洋葱，切成薄片

[wʌn] [piːs] [pɪ'mentəʊ] , [kʌt] [faɪn]
1 piece pimento , cut fine
1 片 甜椒 , 切 美好的

块切碎的甜椒

[wɒʃ] [ænd; ənd] [skrʌb] [traɪp] ['θʌrəli] .
Wash and scrub tripe thoroughly .
洗 和 擦洗 肚 彻底 .

彻底清洗并搓洗牛肚。

[pleɪs] [ɪn] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Place in large kettle and cover with plenty of cold water .
地方 在 大的 壶 和 覆盖 和 很多 的 寒冷的 水 .

放入大水壶中，并加入大量冷水没过食材。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Bring to a boil and simmer until tender .
带来 到 一个 熬 和 煨 直到 投标 .

煮沸后转小火慢炖至软烂。

['sɪmə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] , [ðæt] [ɪz] [ðə; ði] ['siːkrət] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [traɪp] ['tendə(r)] .
Simmer without boiling , that is the secret of making tripe tender .
煨 没有 沸腾 , 那 是 这 秘密 的 制作 肚 投标 .

用小火慢炖，不要煮沸，这是让牛肚变软嫩的秘诀。

[dreɪn] [ænd; ənd] [daɪs] , ½ [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Drain and dice , ½ inch squares .
流走 和 骰子 , ½ 英寸 正方形 .

沥干水分，切成 ½ 英寸见方的丁。

[ɪn] [ðə; ði] ['miːntaɪm] [pleɪs] [ðə; ði] [viːl] ['nʌkl] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['ket(ə)l] ['ædɪŋ] 1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . [ɒv; əv]
In the meantime place the veal knuckle in another kettle adding 1½ qts . of
在 这 与此同时 地方 这 小牛肉 指关节 在 其他 壶 添加 1½ qts . 的
['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] .
water and all ingredients except the potatoes .
水 和 全部 原料 除了 这 土豆 .

与此同时，将小牛蹄放入另一个锅中，加入 1.5 夸脱水和除土豆外的所有配料。

['sɪmə(r)] [æt; ət] [liːst] [wʌn] ['aʊə(r)] ,
Simmer at least one hour ,
煨 在 至少 一 小时 ,

至少慢炖一小时。

[pʊt] [ɪn] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [fɔːls] [ɒf] [ðə; ði] [bəʊn] .
put in potatoes and simmer for another hour or until meat falls off the bone .
放 在 土豆 和 煨 为了 其他 小时 或者 直到 肉 瀑布 离开 这 骨 .

放入土豆，再炖一个小时或直到肉从骨头上脱下来。

[rɪ'muːv] [bəʊn] [ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] .
Remove bone and take off all the meat .
消除 骨 和 拿 离开 全部 这 肉 .

剔除骨头，剔除所有肉。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [traɪp] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp]
Cut it into small pieces and together with the tripe put it back into the soup .
切 它 进入 小的 件 和 一起 和 这 肚 放 它 后退 进入 这 汤 .

把它切成小块，和牛肚一起放回汤里。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
Bring to a boil and the soup is ready to serve .
带来 到 一个 熬 和 这 汤 是 准备好 到 服务 .

将汤煮沸，即可享用。

[ðɪs] [suːp] [kiːps] [wel] [ænd; ənd] [kæn; kən] [biː; bi] [riː'hiːt] .
This soup keeps well and can be reheated .
这 汤 保持 出色地 和 能 是 重新加热 .

这种汤可以保存很久，也可以重新加热。

['dʌmplɪŋz] (['spetslə])
DUMPLINGS (Spaetzle)
饺子 (德式面疙瘩)

饺子（Spaetzle）

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

1 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [kiːp] ['mɪkstʃə(r)] [smuːð] .
Add milk to flour slowly , stirring constantly to keep mixture smooth .
添加 牛奶 到 面粉 缓慢地 , 搅拌 不断地 到 保持 混合物 光滑的 .

慢慢地将牛奶加入面粉中，不断搅拌，使混合物保持顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add 1 egg at a time , beating well after each addition .
添加 1 蛋 在 一个 时间 , 殴打 出色地 后 每个 添加 .

一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[sɔːlt][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Salt and mix well .
盐 和 混合 出色地 .

加盐拌匀。

[wen] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [miːt] [brɒθ] , [pɔː(r)][ðə; ði]['bætə(r)][frɒm; frəm][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [bəʊl] ,
When cooking in boiling salted water or meat broth , pour the batter from a shallow bowl ,
什么时候 烹饪 在 沸腾 咸的 水 或者 肉 肉汤 , 倒 这 连击 从 一个 浅的 碗 ,

在沸腾的盐水或肉汤中烹煮时，将面糊从浅碗中倒入。

['tɪltɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['ket(ə)l] .
tilting it over the boiling kettle .
倾斜 它 超过 这 沸腾 壶 .

把它倾斜到沸腾的水壶上方。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [slaɪs] [ɒf] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði]['bætə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] .
With a sharp knife slice off pieces of the batter into the boiling liquid .
和 一个 锋利的 刀 片 离开 件 的 这 连击 进入 这 沸腾 液体 .

用锋利的刀将面糊切成小块，放入沸腾的液体中。

[dɪp] [naɪf] [ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd][bɪ'fɔː(r)] [iːtʃ] [kʌt][tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Dip knife in the liquid before each cut to prevent sticking .
蘸 刀 在 这 液体 前 每个 切 到 防止 粘性 .

每次切割前将刀浸入液体中，以防止粘连。

[kɔːn] ['tʃaʊdə(r)]
CORN CHOWDER
玉米 浓汤

玉米浓汤

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]
4 slices bacon
4 切片 熏肉

4片培根

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʌnjən] , [mɪnst]
2 tblsp . onion , minced
2 汤匙 . 洋葱 , 剁碎

2汤匙洋葱碎

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['seləri] , [mɪnst]
1 tblsp . celery , minced
1 汤匙 . 芹菜 , 剁碎

1汤匙芹菜碎

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['pepə(r)] , [mɪnst]
1 tblsp . pepper , minced
1 汤匙 . 胡椒 , 剁碎

1汤匙胡椒碎

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɔːn]
2 cups corn
2 杯子 玉米

杯玉米

[ˌtuː'tuː][pə'teɪtəʊz] , [daɪst]
2 potatoes , diced
2 土豆 , 切丁

2个土豆，切丁

[θriː][tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] - [ʌp]
3 tomatoes , cut - up
3 西红柿 , 切 - 向上

3个西红柿，切块

[ˌtuːˈtuː][paɪnts][mɪlk]
2 pints milk
2 品脱 牛奶

2品脱牛奶

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[daɪs][ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][pæn][tuː; tə][braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , ['seləri] [ænd; ənd]['pepə(r)] ;
Dice the bacon and put into pan to brown , add onion , celery and pepper ;
骰子 这 熏肉 和 放 进入 平底锅 到 棕色的 , 添加 洋葱 , 芹菜 和 胡椒 ;

将培根切丁放入锅中煎至棕色，加入洋葱、芹菜和胡椒粉；

[fraɪ][ʌn'tɪl]['beɪkən][ɪz][krɪsp] .
fry until bacon is crisp .
炒 直到 熏肉 是 脆 .

煎至培根酥脆。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd]['səʊteɪ][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][θriː] ['mɪnɪts] .
Add the corn and saute together for 3 minutes .
添加 这 玉米 和 炒 一起 为了 3 分钟 .

加入玉米，一起翻炒3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add the potatoes , tomatoes and seasoning , cover and simmer for 30 minutes .
添加 这 土豆 , 西红柿 和 调料 , 覆盖 和 煨 为了 - 分钟 .

加入土豆、西红柿和调味料，盖上盖子，炖煮 30 分钟。

['faɪnəli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] , [hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Finally add the milk , heat to the boiling point and serve with a little chopped parsley .
最后 添加 这 牛奶 , 热 到 这 沸腾 观点 和 服务 和 一个 小的 切碎 香菜 .

最后加入牛奶，加热至沸腾，撒上少许切碎的欧芹即可食用。

[eg] ['nuːd(ə)lz]
EGG NOODLES
蛋 面条

鸡蛋面

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
sifted flour
筛过的 面粉

过筛面粉

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [wɜːk] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
Add salt to the eggs and work in enough flour to make a stiff dough .
添加 盐 到 这 鸡蛋 和 工作 在 足够的 面粉 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

在鸡蛋中加入盐，然后加入足够的面粉揉成较硬的面团。

[niːd] ['θʌrəli] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] ['pɔːʃənz] [ænd; ənd][rəʊl] [iːtʃ] [aʊt] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ,
Knead thoroughly , divide into 2 portions and roll each out as thin as possible ,
揉 彻底 , 划分 进入 2 部分 和 卷 每个 出去 作为 薄的 作为 可能的 ,

充分揉捏面团，分成两份，分别擀成尽可能薄的面饼。

[ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] .
on a floured board .
在 一个 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上。

['kʌvə(r)] [wɪð] [klɒθ] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] ['pɑːtli] [draɪ] .
Cover with cloth and let stand until partly dry .
覆盖 和 布 和 让 站立 直到 部分 干燥 .

用布盖住，静置至半干。

[rəʊl][ʌp][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ¼ [ɪntʃ] [strɪps] .
Roll up the dough and cut into ¼ inch strips .
卷 向上 这 面团 和 切 进入 ¼ 英寸 条状物 .

将面团卷起来，切成 ¼ 英寸宽的条状。

[spred] [aʊt][ɒn]['peɪpə(r)][tuː; tə][draɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] .
Spread out on paper to dry a little longer .
传播 出去 在 纸 到 干燥 一个 小的 更长 .

摊开在纸上，再晾干一会儿。

[dʌtʃ] ['kʌntri] [biːn] [suːp]
DUTCH COUNTRY BEAN SOUP
荷兰语 国家 豆 汤

荷兰乡村豆汤

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[suːp] [biːnz]
soup beans
汤 豆子

汤豆

[wʌn][hæm][bəʊn]
1 ham bone
1 火腿 骨

1根火腿骨

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][kʌp] [daɪst] ['seləri]
1 cup diced celery
1 杯子 切丁 芹菜

杯切丁芹菜

[wʌn][kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
1 can tomato sauce
1 能 番茄 酱

1罐番茄酱

½ [kʌp] [daɪst] [pə'teɪtəʊz]
½ cup diced potatoes
½ 杯子 切丁 土豆

半杯切丁土豆

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[mɪnst] ['pɑːsli]
minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[səʊk] [biːnz] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ˌəʊvə'naɪt] .
Soak beans in water overnight .
浸泡 豆子 在 水 过夜 .

将豆子浸泡在水中过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [wɪð] [ðə; ði][hæm][bəʊn][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
Drain , add fresh water and cook slowly with the ham bone for 2 hours .
流走 , 添加 新鲜的 水 和 厨师 缓慢地 和 这 火腿 骨 为了 2 小时 .

沥干水分，加入清水，与火腿骨一起慢炖 2 小时。

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌnjən] , ['seləri] , [pə'teɪtəʊz] , [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
Put in the onion , celery , potatoes , tomato sauce ,
放 在 这 洋葱 , 芹菜 , 土豆 , 番茄 酱 ,

放入洋葱、芹菜、土豆和番茄酱。

['pɑːsli] [ænd; ənd][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
parsley and the salt and pepper and simmer until vegetables are soft .
香菜 和 这 盐 和 胡椒 和 煨 直到 蔬菜 是 柔软的 .

加入欧芹、盐和胡椒粉，小火慢炖至蔬菜变软。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][hæm][bəʊn] , [trɪm] [ɒf] ['eni] [miːt] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [suːp] .
Remove the ham bone , trim off any meat , cut it up and add to soup .
消除 这 火腿 骨 , 修剪 离开 任何 肉 , 切 它 向上 和 添加 到 汤 .

取出火腿骨，剔除多余的肉，切碎后加入汤中。

['meni] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [kʊks] [kʌt] [ʌp] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] .
Many Pennsylvania Dutch cooks cut up hard boiled eggs and add them to the soup .
许多 宾夕法尼亚州 荷兰语 厨师 切 向上 难的 煮沸 鸡蛋 和 添加 他们 到 这 汤 .

许多宾夕法尼亚州的荷兰裔厨师会将煮熟的鸡蛋切碎，加入汤中。

[splɪt] [piː] [suːp]
SPLIT PEA SOUP
分裂 豌豆 汤

豌豆汤

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[splɪt] ['piːz]
split peas
分裂 豌豆

豌豆

[θriː] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['wɔːtə(r)]
3 qts . water
3 qts . 水

3夸脱水

[wʌn] [hæm] [bəʊn]
1 ham bone
1 火腿 骨

1根火腿骨

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] ['kærəts] , [slaɪst]
2 carrots , sliced
2 胡萝卜 , 切片

2根胡萝卜，切片

[wʌn] [stɔːk] ['seləri] , [tʃɒpt]
1 stalk celery , chopped
1 茎 芹菜 , 切碎

1根芹菜，切碎

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [tʃɒpt]
1 large onion , chopped
1 大的 洋葱 , 切碎

1个大洋葱，切碎

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wɒʃ] ['piːz] , [ˌeɪ diː 'diː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
Wash peas , add cold water ,
洗 豌豆 , 添加 寒冷的 水 ,

洗净豌豆，加入冷水，

['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [hæm] [bəʊn] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [θɪk] .
vegetables and ham bone and simmer for three hours or until mixture is thick .
蔬菜 和 火腿 骨 和 煨 为了 三 小时 或者 直到 混合物 是 厚的 .

加入蔬菜和火腿骨，炖煮三个小时或直至混合物变稠。

[rɪ'muːv] [hæm] [bəʊn] , [fɔːs] ['piːz] [θruː] [kɔːs] [sɪv] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Remove ham bone , force peas through coarse sieve and season to taste .
消除 火腿 骨 , 力量 豌豆 通过 粗 筛 和 季节 到 品尝 .

取出火腿骨，将豌豆用粗筛过滤，并根据口味调味。

[daɪ'luːt] [wɪð] [mɪlk] .
Dilute with milk .
稀 和 牛奶 .

用牛奶稀释。

[sɜːv] [wɪð] ['təʊstɪd] ['kruːtɒnz] .
Serve with toasted croutons .
服务 和 烤过的 烤面包丁 .

配烤面包丁食用。

['vedʒtəb(ə)l] [suːp]
VEGETABLE SOUP
蔬菜 汤

蔬菜汤

[wʌn] [suːp] [bəʊn]
1 soup bone
1 汤 骨

1块汤骨

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['stjuːɪŋ] [biːf]
stewing beef
炖 牛肉

炖牛肉

[ˌtuː'tuː] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
2 qts .
2 qts .

2夸脱

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
1 cup chopped onion
1 杯子 切碎 洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
1 cup chopped celery
1 杯子 切碎 芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn] [kʌp] [tə'mɑːtəʊz]
1 cup tomatoes
1 杯子 西红柿

杯番茄

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[blæk] ['pepə(r)]
black pepper
黑色的 胡椒

黑胡椒

['ɪntuː][ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] . [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][pʊt] [suːp] [bəʊn] [ænd; ənd] [biːf] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
Into 2 qts . of water put soup bone and beef and boil for 2 hours .
进入 2 qts . 的 水 放 汤 骨 和 牛肉 和 熬 为了 2 小时 .

将汤骨和牛肉放入 2 夸脱水中，煮 2 小时。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['hɑːti] , [səb'stænʃ(ə)l] [suːp] , [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [brɒθ] .
For a hearty , substantial soup , cut up the meat in small pieces and return to the broth .
为了 一个 爽朗 , 重大的 汤 , 切 向上 这 肉 在 小的 件 和 返回 到 这 肉汤 .

想要做一碗浓郁鲜美的汤，就把肉切成小块，再放回肉汤里。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'mɑːtəʊz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] .
Add tomatoes , onions and celery .
添加 西红柿 , 洋葱 和 芹菜 .

加入西红柿、洋葱和芹菜。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː]['ʌðə(r)][ə'veɪləb(ə)l]['vedʒtəb(ə)lz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [daɪst] [pə'teɪtəʊz] , ['kærəts] , ['tɜːnɪp] , [strɪŋ] [biːnz] ,
Also add other available vegetables , such as diced potatoes , carrots , turnip , string beans ,
还 添加 其他 可用的 蔬菜 , 这样的 作为 切丁 土豆 , 胡萝卜 , 芜菁 , 细绳 豆子 ,

还可以添加其他可用的蔬菜，例如土豆丁、胡萝卜丁、芜菁丁、四季豆等。

[kɔːn] , ['piːz] , ['kæbɪdʒ] [ɔː(r)] [tʃɒpt] ['pepəz] .
corn , peas , cabbage or chopped peppers .
玉米 , 豌豆 , 卷心菜 或者 切碎 辣椒 .

玉米、豌豆、卷心菜或切碎的辣椒。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ɔːl]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
Boil until all vegetables are tender .
熬 直到 全部 蔬菜 是 投标 .

煮至所有蔬菜变软即可。

[miːt] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['nuːd(ə)lz]
MEAT FILLING for NOODLES
肉 填充 为了 面条

面条肉馅

[wʌn] [kʌp] [graʊnd] [biːf]
1 cup ground beef
1 杯子 地面 牛肉

杯碎牛肉

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

[fæt]
fat
胖的

胖的

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]
1 small onion
1 小的 洋葱

1个小洋葱

½ [kʌp] [draɪ] [bred] [krʌmz]
½ cup dry bread crumbs
½ 杯子 干燥 面包 面包屑

半杯干面包屑

[wʌn] [kʌp] [bred] [kjuːbz]
1 cup bread cubes
1 杯子 面包 立方体

杯面包丁

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[meɪk] [ə; eɪ] ['resəpi] [ɒv; əv] ['nuːd(ə)l] [dəʊ] ([siː] [ə'bʌv]) .
Make a recipe of noodle dough (see above) .
制作 一个 食谱 的 面条 面团 (看 多于) .

按照上面的配方制作面条面团。

[rəʊl] [θɪn] , [let] [draɪ] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [θriː] [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Roll thin , let dry and cut into 3 inch squares .
卷 薄的 , 让 干燥 和 切 进入 3 英寸 正方形 .

擀薄，晾干，切成 3 英寸见方的小块。

[braʊn] [miːt] [ɪn] [hɒt] [fæt] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Brown meat in hot fat with the onion and seasoning .
棕色的 肉 在 热的 胖的 和 这 洋葱 和 调料 .

用热油将肉、洋葱和调味料炒至棕色。

[səʊk] [bred] [kjuːbz] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pres] [draɪ] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] .
Soak bread cubes in water and press dry then add to the meat .
浸泡 面包 立方体 在 水 和 按 干燥 然后 添加 到 这 肉 .

将面包丁浸泡在水中，挤干水分，然后加入肉中。

[spuːn] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['nuːd(ə)l] [sk'weəz] , [fəʊld] [ɪn] [hɑːf] [ænd; ənd] [siːl] ['edʒɪz]
Spoon mixture on the center of the noodle squares , fold in half and seal edges
勺子 混合物 在 这 中心 的 这 面条 正方形 , 折叠 在 一半 和 海豹 边缘
,
,
,

将混合物舀到面条方块的中央，对折并捏紧边缘。

[laɪk] ['lɪt(ə)l] ['piləuz] .
like little pillows .
喜欢 小的 枕头 .

像小枕头一样。

[drɒp] [ðə; ði] [fɪld] [sk'weəz] ['ɪntuː] ['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [eit] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Drop the filled squares into salted boiling water and cook 8 to 10 minutes .
降低 这 已填 正方形 进入 咸的 沸腾 水 和 厨师 8 到 - 分钟 .

将包好馅料的方块放入沸腾的盐水中煮8到10分钟。

[lɪft] ['keəfəli] [wɪð] ['dreɪnɪŋ] [spuːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [ðə; ði] [hɑːf] [kʌp]
Lift carefully with draining spoon to a serving dish and top with the half cup
举起 小心 和 排水 勺子 到 一个 服务 盘子 和 顶部 和 这 一半 杯子
[ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [braʊn] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
of bread crumbs which have been browned in butter .
的 面包 面包屑 哪个 有 到过 棕色 在 黄油 .

用沥水勺小心地将食物盛入盘中，并在上面撒上半杯用黄油煎至金黄的面包屑。

[eg] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp]
EGG BALLS FOR SOUP
蛋 球 为了 汤

汤用蛋丸

[rʌb] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Rub the yolks of three or four hard boiled eggs to a smooth paste and salt .
擦 这 蛋黄 的 三 或者 四 难的 煮沸 鸡蛋 到 一个 光滑的 粘贴 和 盐 .

将三到四个煮熟的鸡蛋的蛋黄揉搓成光滑的糊状，加入盐。

[tuː; tə] [ðiːz] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [rɔː] [wʌnz] ['laɪtli] ['biːt(ə)n] .
To these add two raw ones lightly beaten .
到 这些 添加 二 生的 一个 轻轻 被打败 .

加入两个略微捶打过的生鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [həʊld] [ðə; ði] [peɪst] [tə'geðə(r)] .
Add enough flour to hold the paste together .
添加 足够的 面粉 到 抓住 这 粘贴 一起 .

加入足够的面粉，使面糊能够成团。

[meɪk] ['ɪntuː] [bɔːlz] [wɪð] ['flaʊəd] [hændz] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [jɔː(r); jə(r)]
Make into balls with floured hands and set in cool place until just before your
制作 进入 球 和 撒了面粉 双手 和 放 在 凉爽的 地方 直到 只是 前 你的
[suːp] ['kʌmz] [ɒf] .
soup comes off .
汤 来 离开 .

用沾了面粉的手将面团搓成球状，放在阴凉处，直到汤快要出锅时再取出。

[pʊt] [ðə; ði] [bɔːlz] ['keəfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Put the balls carefully into the soup and boil one minute .
放 这 球 小心 进入 这 汤 和 熬 一 分钟 .

小心地将丸子放入汤中，煮一分钟。

['spɪnɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['nuːd(ə)lz]
SPINACH FILLING for NOODLES
菠菜 填充 为了 面条

菠菜馅面

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[rɔː] ['spɪnɪtʃ] , [tʃɒpt]
raw spinach , chopped
生的 菠菜 , 切碎

切碎的生菠菜

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
3 tblsp . butter
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

1½ [kʌps] [bred] [krʌmz]
1½ cups bread crumbs
1½ 杯子 面包 面包屑

1.5 杯面包屑

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[meɪk] [ə; eɪ]['resəpi][ɒv; əv]['nuːd(ə)l] [dəʊ] ([siː] [ə'bʌv]) .
Make a recipe of noodle dough (see above) .
制作 一个 食谱 的 面条 面团 (看 多于) .

按照上面的配方制作面条面团。

[stiːm] [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Steam and brown the spinach in melted butter .
蒸汽 和 棕色的 这 菠菜 在 融化 黄油 .

将菠菜用融化的黄油蒸熟并煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][draɪ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
Add the eggs , 1 cup of dry bread crumbs and the seasoning .
添加 这 鸡蛋 , 1 杯子 的 干燥 面包 面包屑 和 这 调料 .

加入鸡蛋、1 杯干面包屑和调味料。

[mɪks] [wel] , [spuːn] ['mɪkstʃə(r)][ɒn]['nuːd(ə)l] [dəʊ] [sk'weəz] [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz] [ə'bʌv] .
Mix well , spoon mixture on noodle dough squares and proceed as above .
混合 出色地 , 勺子 混合物 在 面条 面团 正方形 和 继续 作为 多于 .

充分搅拌，将混合物舀到面条面团方块上，然后按上述步骤操作。

['sælsəfi] [ɔː(r)] ['vedʒtəb(ə)l] ['ɔɪstə(r)] [suːp]
SALSIFY or VEGETABLE OYSTER SOUP
婆罗门参 或者 蔬菜 牡蛎 汤

婆罗门参汤或蔬菜牡蛎汤

1½ [kʌps] [daɪst] ['sælsəfi]
1½ cups diced salsify
1½ 杯子 切丁 婆罗门参

1.5 杯切丁的婆罗门参

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
1 tblsp . butter
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk]
1 quart milk
1 夸脱 牛奶

1夸脱牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[skrʌb] , [skreɪp] [ænd; ənd] [kliːn] ['sælsəfi] .
Scrub , scrape and clean salsify .
擦洗 , 刮 和 干净的 婆罗门参 .

擦洗、刮除并清洁婆罗门参。

[daɪs][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] , [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ['ædɪd] , [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Dice and cook in salted water , with 1 tablespoon of vinegar added , until tender .
骰子 和 厨师 在 咸的 水 , 和 1 汤匙 的 醋 额外 , 直到 投标 .

切丁后放入加盐的水中，加入 1 汤匙醋，煮至软烂。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [rɪtʃ] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Drain , add butter and rich milk , salt and pepper .
流走 , 添加 黄油 和 富有的 牛奶 , 盐 和 胡椒 .

沥干水分，加入黄油、浓牛奶、盐和胡椒粉。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['krækəz] .
Bring to a boil and serve with crackers .
带来 到 一个 熬 和 服务 和 饼干 .

煮沸后配饼干食用。

[biːf] [suːp] [wɪð] ['dʌmplɪŋz]
BEEF SOUP with DUMPLINGS
牛肉 汤 和 饺子

牛肉汤配饺子

[wʌn] [suːp] [bəʊn]
1 soup bone
1 汤 骨

1块汤骨

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['stjuːɪŋ] [biːf]
stewing beef
炖 牛肉

炖牛肉

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)]
2 quarts water
2 夸脱 水

2夸脱水

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1½ cups flour
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[kʊk] [miːt] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brɒθ] .
Cook meat until tender and remove from the broth .
厨师 肉 直到 投标 和 消除 从 这 肉汤 .

把肉煮至软烂，然后从肉汤中取出。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [brɒθ] .
Add water until you have 2 quarts of broth .
添加 水 直到 你 有 2 夸脱 的 肉汤 .

加水直到汤汁达到 2 夸脱。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] [baɪ] ['mɪksɪŋ] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ['ɪntuː] ['flaʊə(r)] [ʌn'tɪl] [ə'baʊt] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] ['pænkeɪk] ['bætə(r)] .
Make dumplings by mixing beaten egg and milk into flour until about the consistency of pancake batter .
制作 饺子 经过 混合 被打败 蛋 和 牛奶 进入 面粉 直到 关于 这 一致性 的 饼子 连击 .

将打散的鸡蛋和牛奶与面粉混合，搅拌至面糊的稠度与煎饼面糊相似，即可制成饺子。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [tuː; tə] [fɔːm] [smɔːl] ['dʌmplɪŋz] .
Drop from teaspoon into the boiling broth to form small dumplings .
降低 从 茶匙 进入 这 沸腾 肉汤 到 形式 小的 饺子 .

用茶匙舀取面糊，放入沸腾的肉汤中，煮成小饺子。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔːr] ['mɪnɪts] .
Cook for 3 or 4 minutes .
厨师 为了 3 或者 4 分钟 .

煮3到4分钟。

[pə'teɪtəʊ] [su:p] (- -)
POTATO SOUP (Gruumbier Suupe)
土豆 汤 (- -)

土豆汤（Gruumbier Suupe）

[fɔ:r] [kʌps] [daɪst] [pə'teɪtəʊz]
4 cups diced potatoes
4 杯子 切丁 土豆

4杯切丁土豆

[wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[θri:][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['flaʊə(r)]
3 tblsp . flour
3 汤匙 . 面粉

3汤匙面粉

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['bʌtə(r)]
1 tblsp . butter
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][ˌkju: 'ti:] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

[wʌn] [eg] , ['bi:t(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['pɑ:sli]
parsley
香菜

香菜

[bɔɪl] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd]['ʌnjən][ɪn] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl] [sɒft] .
Boil potatoes and onion in small amount of water until soft .
熬 土豆 和 洋葱 在 小的 数量 的 水 直到 柔软的 .

将土豆和洋葱放入少量水中煮至软烂。

[ˌeɪ di: 'di:][mɪlk] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] [ðen] [ˌri:'hi:t] .
Add milk , salt and pepper then reheat .
添加 牛奶 , 盐 和 胡椒 然后 再加热 .

加入牛奶、盐和胡椒粉，然后重新加热。

[braʊn] ['flaʊə(r)][ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd][blend][ˌaɪ 'ti:] ['sləʊli] ['ɪntu:][ðə; ði][pə'teɪtəʊ]['mɪkstʃə(r)] .
Brown flour in the butter and blend it slowly into the potato mixture .
棕色的 面粉 在 这 黄油 和 混合 它 缓慢地 进入 这 土豆 混合物 .

将面粉用黄油炒至棕色，然后慢慢拌入土豆混合物中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði][ˈbiːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈɪntuː][ðə; ði] [suːp] .
Add a little water to the beaten egg and stir into the soup .
添加 一个 小的 水 到 这 被打败 蛋 和 搅拌 进入 这 汤 .

在打散的鸡蛋中加入少许水，然后搅拌到汤中。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈsprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] .
Let it cook for a few minutes and serve with a sprinkling of chopped parsley .
让 它 厨师 为了 一个 很少 分钟 和 服务 和 一个 洒 的 切碎 香菜 .

煮几分钟后，撒上一些切碎的欧芹即可食用。

[ˈtʃɪkɪn] [kɔːn] [suːp]
CHICKEN CORN SOUP
鸡 玉米 汤

鸡肉玉米汤

[wʌn] [ˈstjuːɪŋ] [hen] , [əˈbaʊt] [fɔːr] - [ˈɛlˈbiːˈɛs] .
1 stewing hen , about 4 - lbs .
1 炖 母鸡 , 关于 4 - 磅 .

只炖母鸡，约 4 磅重。

[fɔːr][ˌkjuːˌtiːˈɛs] . [ˈwɔːtə(r)]
4 qts . water
4 qts . 水

4夸脱水

[wʌn] [ˈʌnjən] , [tʃɒpt]
1 onion , chopped
1 洋葱 , 切碎

1个洋葱，切碎

- [ɪəz] [kɔːn]
10 ears corn
- 耳朵 玉米

10穗玉米

½ [kʌp] [ˈseləri] , [tʃɒpt] [wɪð] [liːvz]
½ cup celery , chopped with leaves
½ 杯子 芹菜 , 切碎 和 树叶

半杯芹菜碎，连叶一起切碎

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
2 hard - boiled eggs
2 难的 - 煮沸 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

---

rivels
竞争对手

竞争对手

[pʊt] [kʌt] - [ʌp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ,
Put cut - up chicken and onion into the water and cook slowly until tender ,
放 切 - 向上 鸡 和 洋葱 进入 这 水 和 厨师 缓慢地 直到 投标 ,
[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] .
add salt .
添加 盐 .

将切好的鸡肉和洋葱放入水中，小火慢煮至软烂，加盐调味。

[rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [smɔːl] ([wʌn] - [ɪntʃ]) ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [brɒθ]
Remove chicken , cut the meat into small (1 - inch) pieces and return to broth
消除 鸡 , 切 这 肉 进入 小的 (1 - 英寸) 件 和 返回 到 肉汤
,
,
,

取出鸡肉，将鸡肉切成小块（1英寸），然后放回肉汤中。

[tə'geðə(r)] [wɪð] [kɔːn] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [kʌt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kɒb] , ['seləri] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
together with corn , which has been cut from the cob , celery and seasoning .
一起 和 玉米 , 哪个 有 到过 切 从 这 玉米 , 芹菜 和 调料 .

以及从玉米棒上切下来的玉米粒、芹菜和调味料。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] .
Continue to simmer .
继续 到 煨 .

继续小火慢炖。

[meɪk] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] [wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Make rivels by combining 1 cup flour , a pinch of salt , 1 egg and a
制作 竞争对手 经过 结合 1 杯子 面粉 , 一个 捏 的 盐 , 1 蛋 和 一个
['lɪt(ə)l] [mɪlk] .
little milk .
小的 牛奶 .

将 1 杯面粉、一小撮盐、1 个鸡蛋和少许牛奶混合，制成面糊。

[mɪks] [wel] [wɪð] [fɔːk] [ɔː(r)] ['fɪŋgəz] [tuː; tə] [fɔːm] [smɔːl] [krʌmz] .
Mix well with fork or fingers to form small crumbs .
混合 出色地 和 叉 或者 手指 到 形式 小的 面包屑 .

用叉子或手指充分搅拌，直至形成小碎屑。

[drɒp] [ðiːz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] , ['ɔːlsəʊ] [ðə; ði] [tʃɒpt] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
Drop these into the soup , also the chopped , hard - boiled eggs .
降低 这些 进入 这 汤 , 还 这 切碎 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

把这些食材和切碎的煮鸡蛋一起放入汤中。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Boil for 15 minutes longer .
熬 为了 - 分钟 更长 .

再煮15分钟。

[kɔːn] [suːp] [wɪð]
CORN SOUP with RIVELS
玉米 汤 和 竞争对手

玉米汤配 RIVELS

[θriː] [kʌps] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [kɔːn]
3 cups fresh or canned corn
3 杯子 新鲜的 或者 罐装 玉米

3杯新鲜或罐装玉米

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
2 qts .
2 qts .

2夸脱

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[wʌn] [kʌp] [rɪtʃ] [mɪlk]
1 cup rich milk
1 杯子 富有的 牛奶

杯浓牛奶

1⅓ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1⅓ cups flour
1⅓ 杯子 面粉

1⅓ 杯面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
3 tblsp . butter
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pɑːsli]
parsley
香菜

香菜

[kʊk] [kɔːn] [ɪn]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cook corn in water for 10 minutes .
厨师 玉米 在 水 为了 - 分钟 .

将玉米放入水中煮10分钟。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][baɪ] ['mɪksɪŋ] [eg] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪlk] [tə'geðə(r)] .
Make a batter by mixing egg , flour and milk together .
制作 一个 连击 经过 混合 蛋 , 面粉 和 牛奶 一起 .

将鸡蛋、面粉和牛奶混合在一起制成面糊。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['bætə(r)] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][drɒp]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [kɔːn] .
Pour this batter through a colander , letting it drop into the boiling corn .
倒 这 连击 通过 一个 滤器 , 出租 它 降低 进入 这 沸腾 玉米 .

将面糊倒入漏勺中，使其滴入沸腾的玉米中。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Add butter and salt .
添加 黄油 和 盐 .

加入黄油和盐。

[kʊk] ['sləʊli] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [pæn][fɔː(r); fə(r)][θriː] ['mɪnɪts] .
Cook slowly in a covered pan for 3 minutes .
厨师 缓慢地 在 一个 涵盖 平底锅 为了 3 分钟 .

盖上锅盖，小火煮3分钟。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Garnish with chopped parsley .
装饰 和 切碎 香菜 .

撒上切碎的欧芹装饰。

[suːp] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] .
Soup should be eaten immediately after rivels are cooked .
汤 应该 是 吃 立即地 后 竞争对手 是 煮熟 .

汤应该在面条煮熟后立即食用。

['tʃɪkɪn] ['nuːd(ə)l] [suːp]
CHICKEN NOODLE SOUP
鸡 面条 汤

鸡肉面汤

[fɔːr] ['el biː] .
4 lb .
4 磅 .

4磅

['tʃɪkɪn]
chicken
鸡

鸡

2½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['wɔːtə(r)]
2½ qts . water
2½ qts . 水

2.5夸脱水

2½ [tiː es piː] .
2½ tsp .
2½ 茶匙 .

2½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː] [kʌps] [kʊkt] ['nuːd(ə)lz]
3 cups cooked noodles
3 杯子 煮熟 面条

3杯煮熟的面条

[kʌt] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['stjuːɪŋ] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] ['sɜːvɪŋ] ['piːsɪz] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)]
Cut a young stewing chicken into serving pieces , bring to a boil and simmer
切 一个 年轻的 炖 鸡 进入 服务 件 , 带来 到 一个 熬 和 煨
[fɔː(r); fə(r)] 2½ ['aʊəz] ,
for 2½ hours ,
为了 2½ 小时 ,

将一只小炖鸡切成块，煮沸后转小火慢炖2个半小时。

['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] ['niːdɪd] .
adding water as needed .
添加 水 作为 需要 .

根据需要加水。

[skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] :
Skim off the fat and add :
撇去 离开 这 胖的 和 添加 :

撇去油脂，加入：

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

['pepəkɔ:nz]
peppercorns
胡椒粒

胡椒粒

[wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [slaɪst]
1 **small** **onion** **,** **sliced**
1 小的 洋葱 , 切片

1个小洋葱，切片

[wʌn] ['kærət] , [slaɪst]
1 **carrot** **,** **sliced**
1 胡萝卜 , 切片

1根胡萝卜，切片

[wʌn] [beɪ] [li:f]
1 **bay** **leaf**
1 湾 叶子

1片月桂叶

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['pɑ:sli] , [tʃɒpt]
1 **tblsp** **.** **parsley** **,** **chopped**
1 汤匙 . 香菜 , 切碎

1汤匙切碎的欧芹

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[brɪŋ] [tu:; tə] [bɔɪl] [ə'gen] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]['nu:d(ə)lz] , ['prefrəbli] [həʊm] [meɪd] ['nu:d(ə)lz] .
Bring **to** **boil** **again** **and** **add** **noodles** **,** **preferably** **home** **made** **noodles** **.**
带来 到 熬 再次 和 添加 面条 , 最好 家 制成 面条 .

再次煮沸后加入面条，最好是自制面条。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Cook **for** **20** **minutes** **longer** **.**
厨师 为了 - 分钟 更长 .

再煮20分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA **DUTCH**
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[meɪn] ['dɪʃɪz]
Main **Dishes**
主要的 菜肴

主菜

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)

[kriːmd] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf]
CREAMED CABBAGE and DRIED BEEF
奶油 卷心菜 和 干燥 牛肉

奶油卷心菜和牛肉干

½ [lɑːdʒ] [hed] ['kæbɪdʒ]
½ large head cabbage
½ 大的 头 卷心菜

半个大卷心菜

¼ ['el biː] . [draɪd] [biːf]
¼ lb . dried beef
¼ 磅 . 干燥 牛肉

¼磅牛肉干

1½ [kʌps] [waɪt] [sɔːs]
1½ cups white sauce
1½ 杯子 白色的 酱

1.5 杯白酱

½ [kʌp] ['bʌtəd] [krʌmz]
½ cup buttered crumbs
½ 杯子 涂黄油的 面包屑

半杯黄油面包屑

[tʃɒp] ['kæbɪdʒ] ['kɔːsli] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] [dreɪn] .
Chop cabbage coarsely and cook in salted water until tender , then drain .
劈 卷心菜 粗略地 和 厨师 在 咸的 水 直到 投标 , 然后 流走 .

将卷心菜粗切，放入盐水中煮至软烂，然后沥干水分。

[tʃɒp] [ðə; ði] [draɪd] [biːf] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Chop the dried beef and soak in a little warm water for 10 minutes .
劈 这 干燥 牛肉 和 浸泡 在 一个 小的 温暖的 水 为了 - 分钟 .

将牛肉干切碎，用少量温水浸泡 10 分钟。

[griːs] [ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [pleɪs] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf] .
Grease a casserole and in it place alternate layers of cabbage and dried beef .
润滑脂 一个 沙锅 和 在 它 地方 备用 层 的 卷心菜 和 干燥 牛肉 .

在砂锅里抹上油，然后交替铺上卷心菜和牛肉干。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] .
Pour the white sauce over it and top with buttered bread crumbs .
倒 这 白色的 酱 超过 它 和 顶部 和 涂黄油的 面包 面包屑 .

将白酱淋在上面，再撒上涂抹了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) 25 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤25分钟。

[dʌtʃ] ['nuːd(ə)l] [tʃiːz] [rɪŋ]
DUTCH NOODLE CHEESE RING
荷兰语 面条 奶酪 戒指

荷兰面条奶酪圈

[wʌn] [kʌp] [eg] ['nuːd(ə)lz]
1 cup egg noodles
1 杯子 蛋 面条

杯鸡蛋面

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
3 tblsp . butter
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
3 tblsp . flour
3 汤匙 . 面粉

3汤匙面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
paprika
辣椒

辣椒

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[swɪs] [tʃiːz] (¼ [tuː; tə] ½ ['el biː] .)
Swiss cheese (¼ to ½ lb .)
瑞士 奶酪 (¼ 到 ½ 磅 .)

瑞士奶酪（¼ 至 ½ 磅）

[bɔɪl] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil noodles in salted water until tender .
熬 面条 在 咸的 水 直到 投标 .

将面条放入加盐的沸水中煮至软熟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [wel] - [griːzd] [rɪŋ] [məʊld] .
Drain and place in well - greased ring mold .
流走 和 地方 在 出色地 - 涂油 戒指 模具 .

沥干水分，放入涂抹了油脂的环形模具中。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [blend] [smuːð] .
Melt the butter , add flour and blend smooth .
熔化 这 黄油 , 添加 面粉 和 混合 光滑的 .

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑。

[stɜː(r)][ɪn][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Stir in milk and cook , stirring constantly until it thickens .
搅拌 在 牛奶 和 厨师 , 搅拌 不断地 直到 它 增厚 .

加入牛奶，不断搅拌烹煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] .
Add seasoning and cheese cut in small pieces .
添加 调料 和 奶酪 切 在 小的 件 .

加入调味料和切成小块的奶酪。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] .
Cook until cheese melts .
厨师 直到 奶酪 融化 .

煮至奶酪融化即可。

[tuː; tə] ½ [ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
To ½ of the sauce add the well - beaten eggs and mix well .
到 ½ 的 这 酱 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 混合 出色地 .

将打散的鸡蛋加入一半的酱汁中，搅拌均匀。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['nuːd(ə)lz] .
Pour this over the noodles .
倒 这 超过 这 面条 .

把酱汁浇在面条上。

[set][məʊld][ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] (- - [ef]) ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .
Set mold in pan of hot water and bake in moderate (350 - f) oven 45 minutes .
放 模具 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 缓和 (- - f) 烤箱 - 分钟 .

将模具放入装有热水的平底锅中，然后在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤45分钟。

['ʌn'məʊld][ɒn] [lɑːdʒ] ['plætə(r)] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɒt] [tʃiːz] [sɔːs] .
Unmold on large platter , pour over the remaining hot cheese sauce .
脱模 在 大的 拼盘 , 倒 超过 这 其余的 热的 奶酪 酱 .

将蛋糕从模具中取出，放在大盘子上，淋上剩余的热芝士酱。

[fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] ['piːz] , [ænd; ənd] ['kærəts] [ɔː(r)] ['spɪnɪtʃ] .
Fill center with peas , and carrots or spinach .
充满 中心 和 豌豆 , 和 胡萝卜 或者 菠菜 .

中间填入豌豆、胡萝卜或菠菜。

[pə'teɪtəʊ] ['fɪlɪŋ]
POTATO FILLING
土豆 填充

土豆馅

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
2 cups mashed potatoes
2 杯子 捣碎 土豆

杯土豆泥

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [steɪl] [bred] , [kjuːbd]
1 qt . stale bread , cubed
1 qt . 陈旧 面包 , 立方

1夸脱隔夜面包，切成小块

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 onion , minced
1 洋葱 , 剁碎

1个洋葱，切碎

½ [kʌp] ['seləri] , [daɪst]
½ cup celery , diced
½ 杯子 芹菜 , 切丁

半杯芹菜丁

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [mɪnst] ['pɑːsli]
1 tblsp . minced parsley
1 汤匙 . 剁碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
pinch of pepper
捏 的 胡椒

少许胡椒粉

[pʊt] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Put the beaten egg into the mashed potatoes and mix well .
放 这 被打败 蛋 进入 这 捣碎 土豆 和 混合 出色地 .

将打散的鸡蛋倒入土豆泥中，搅拌均匀。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] ['səʊteɪ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['seləri] .
Melt the butter in a large skillet and saute the onion and celery .
熔化 这 黄油 在 一个 大的 煎锅 和 炒 这 洋葱 和 芹菜 .

在大煎锅中融化黄油，然后翻炒洋葱和芹菜。

[stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] [təʊst] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Stir in the bread crumbs to toast for a few minutes , stirring constantly .
搅拌 在 这 面包 面包屑 到 吐司 为了 一个 很少 分钟 , 搅拌 不断地 .

加入面包屑，不断搅拌，烤几分钟至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [mɪks] ['θʌrəli] .
Add all the other ingredients , combine with the potatoes and mix thoroughly .
添加 全部 这 其他 原料 , 结合 和 这 土豆 和 混合 彻底 .

加入所有其他配料，与土豆混合均匀。

[dʌtʃ] ['kæbɪdʒ] [rəʊlz]
DUTCH CABBAGE ROLLS
荷兰语 卷心菜 卷

荷兰卷心菜卷

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [biːf]
ground beef
地面 牛肉

碎牛肉

⅓ [kʌp] [raɪs] , [ˌʌn'kʊkt]
⅓ cup rice , uncooked
⅓ 杯子 米 , 生

⅓ 杯生米

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['ʌnjən] , [tʃɒpt] [faɪn]
1 onion , chopped fine
1 洋葱 , 切碎 美好的

1个洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['ʃɔːtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] ['lemən]
Juice of 1 lemon
汁 的 1 柠檬

1个柠檬的汁

[wʌn][kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [suːp]
1 can tomato soup
1 能 番茄 汤

1罐番茄汤

½ [kʌp] ['seləri] , [tʃɒpt]
½ cup celery , chopped
½ 杯子 芹菜 , 切碎

半杯切碎的芹菜

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['pɑːsli] , [mɪnst]
parsley , minced
香菜 , 剁碎

切碎的欧芹

[sɪks] ['kæbɪdʒ] [liːvz]
6 cabbage leaves
6 卷心菜 树叶

6片卷心菜叶

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kəm'baɪn] [miːt] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [raɪs][ænd; ənd] [eg] , [mɪks] [wel] .
Combine meat , salt , pepper , rice and egg , mix well .
结合 肉 , 盐 , 胡椒 , 米 和 蛋 , 混合 出色地 .

将肉、盐、胡椒粉、米饭和鸡蛋混合均匀。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɔːs] : ['səʊteɪ]['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
For the sauce : saute onion in the butter until soft .
为了 这 酱 : 炒 洋葱 在 这 黄油 直到 柔软的 .

酱汁做法：用黄油将洋葱炒软。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'mɑːtəʊ] [suːp] [ænd; ənd]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['ʌnjən] , ['ɔːlsəʊ] ['seləri] , ['pɑːsli] ,
Add tomato soup and equal amount of water to onion , also celery , parsley ,
添加 番茄 汤 和 平等的 数量 的 水 到 洋葱 , 还 芹菜 , 香菜 ,

将番茄汤和等量的水加入洋葱中，再加入芹菜和欧芹。

['lemən][dʒuːs] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
lemon juice , sugar , salt and pepper .
柠檬 汁 , 糖 , 盐 和 胡椒 .

柠檬汁、糖、盐和胡椒。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cook for 10 minutes .
厨师 为了 - 分钟 .

煮10分钟。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [liːvz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Wash the cabbage leaves and boil until tender .
洗 这 卷心菜 树叶 和 熬 直到 投标 .

将卷心菜叶洗净，煮至软烂。

[pʊt]['iːkwəl] [ə'maʊnts] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] ['kæbɪdʒ] [liːvz] , [rəʊl] ['taɪtli] [ænd; ənd] [sɪ'kjʊə(r)] [wɪð] ['tuːθˌpɪks] .
Put equal amounts of the meat mixture into cabbage leaves , roll tightly and secure with toothpicks .
放 平等的 金额 的 这 肉 混合物 进入 卷心菜 树叶 , 卷 紧紧 和 安全的 和 牙签 .

将等量的肉馅放入卷心菜叶中，紧紧卷起，用牙签固定。

[pleɪs] [rəʊlz][ɪn] [sɔːs] [pæn] , [pɔː(r)] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
Place rolls in sauce pan , pour sauce over them ,
地方 卷 在 酱 平底锅 , 倒 酱 超过 他们 ,

将面包卷放入平底锅中，淋上酱汁。

['kʌvə(r)][pæn][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][θriː] ['aʊəz] .
cover pan and cook very slowly for 3 hours .
覆盖 平底锅 和 厨师 非常 缓慢地 为了 3 小时 .

盖上锅盖，用小火慢炖3小时。

[dʌk] [ən] [kraʊt]
DUCK UN KRAUT
鸭子 联合国 酸菜

鸭肉酸菜

[prɪˈpeə(r)][ə; eɪ] [jʌŋ] [dʌk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈrəʊstɪŋ] .
Prepare a young duck for roasting .
准备 一个 年轻的 鸭子 为了 烘焙 .

准备一只小鸭用于烤制。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ˈrəʊstɪŋ] [pæn][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈsaʊəkraʊt] ,
Place in a roasting pan and add 2 quarts of sauerkraut ,
地方 在 一个 烘焙 平底锅 和 添加 2 夸脱 的 酸菜 ,

放入烤盘，加入2夸脱酸菜。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgrænjʊleɪtɪd][ˈʃʊgə(r)] .
1 cup of water and 3 tablespoons granulated sugar .
1 杯子 的 水 和 3 汤匙 颗粒状 糖 .

1 杯水和 3 汤匙砂糖。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl] [dʌk] [ɪz][ˈtendə(r)][ænd; ənd][ˈgəʊldən] [braʊn] .
Cover and bake until duck is tender and golden brown .
覆盖 和 烤 直到 鸭子 是 投标 和 金的 棕色的 .

盖上盖子烤至鸭肉软嫩呈金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [ˈkriːmi] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz] .
Serve with creamy mashed potatoes .
服务 和 奶油状 捣碎 土豆 .

配上绵滑的土豆泥即可。

[pɔːk] [pɒt] [paɪ] [wɪð] [ˈdʌmplɪŋz]
PORK POT PIE with DUMPLINGS
猪肉 锅 馅饼 和 饺子

猪肉馅饼配饺子

[eit][lɔɪn] [pɔːk] [tʃɒps]
8 loin pork chops
8 腰部 猪肉 排骨

8块猪里脊排

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs] .
2 qts .
2 qts .

2夸脱

[ˈwɔːtə(r)]
water
水

水

[wʌn] [ˈdʌmplɪŋ] [ˈresəpi]
1 dumpling recipe
1 饺子 食谱

1. 饺子食谱

[fɔːr] [ˈmiːdiəm] [pəˈteɪtəʊz]
4 medium potatoes
4 中等的 土豆

4个中等大小的土豆

[wʌn][ˈel biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[ˈsɒsɪdʒ] [ɪn] [ˈkeɪsɪŋ]
sausage in casing
香肠 在 套管

肠衣香肠

[bɔɪl] [ðə; ði] [pɔːk] [tʃɒps] [ɪn]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ½ ['aʊə(r)] .
Boil the pork chops in water for ½ hour .
熬 这 猪肉 排骨 在 水 为了 ½ 小时 .

将猪排放入沸水中煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd][ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [kʌt] [ɪn][wʌn] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Then add the potatoes cut in half and the sausage cut in 1 inch pieces .
然后 添加 这 土豆 切 在 一半 和 这 香肠 切 在 1 英寸 件 .

然后加入切成两半的土豆和切成 1 英寸长的香肠段。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst] [dʌn] .
Cook until potatoes are almost done .
厨师 直到 土豆 是 几乎 完毕 .

煮至土豆快熟为止。

[drɒp] [wel] - ['biːt(ə)n] ['dʌmplɪŋ] [dəʊ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] .
Drop well - beaten dumpling dough into the boiling meat mixture , cover and cook 10 minutes .
降低 出色地 - 被打败 饺子 面团 进入 这 沸腾 肉 混合物 , 覆盖 和 厨师 - 分钟 .

将打好的饺子皮放入沸腾的肉馅中，盖上盖子煮10分钟。

['saʊəˌbrɑːt(ə)n]
SAUERBRATEN
酸菜炖牛肉

绍尔布拉滕

[ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [θɪk] [piːs] [ɒv; əv] [tʃʌk] , [pɒt] [rəʊst] [ɔː(r)]['tendə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [biːf] .
2 inch thick piece of chuck , pot roast or tender boiling beef .
2 英寸 厚的 片 的 查克 , 锅 烤 或者 投标 沸腾 牛肉 .

2英寸厚的牛肩肉、炖牛肉或嫩牛肉。

[pleɪs] [ɪn] [dɪʃ] [ɔː(r)] [bəʊl] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv][hɑːf]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][hɑːf]['wɔːtə(r)] ,
Place in dish or bowl and cover with solution of half vinegar and half water ,
地方 在 盘子 或者 碗 和 覆盖 和 解决方案 的 一半 醋 和 一半 水 ,

放入盘或碗中，倒入一半醋和一半水的溶液覆盖，

[pʊt][ɪn] [tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst] .
put in two large onions sliced .
放 在 二 大的 洋葱 切片 .

放入两个切片的大洋葱。

[duː; də] [ðɪs] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['wɒntɪd] .
Do this two or three days before the meat is wanted .
做 这 二 或者 三 天 前 这 肉 是 通缉 .

在需要食用肉类前两三天这样做。

[ɒn] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [kʌt] [θriː][ɔː(r)][fɔːr]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən]['ɪntuː][wʌn] " ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌnjən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['səʊkɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] .
On the day before it is to be cooked cut 3 or 4 slices of bacon into 1 " pieces and chop fine 1 tablespoon of the onion which has been soaking in the vinegar .
在 这 天 前 它 是 到 是 煮熟 切 3 或者 4 切片 的 熏肉 进入 1 " 件 和 劈 美好的 1 汤匙 的 这 洋葱 哪个 有 到过 浸泡 在 这 醋 .

烹饪前一天，将 3 或 4 片培根切成 1 英寸的小块，并将 1 汤匙浸泡在醋中的洋葱切碎。

[kʌt] [həʊlz] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [wʌn][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] [ænd; ənd] [stʌf] ['bɪts][ɒv; əv][ðə; ði]['beɪkən]
Cut holes in the meat 1 or 2 inches apart and stuff bits of the bacon
切 孔 在 这 肉 1 或者 2 英寸 除 和 东西 比特 的 这 熏肉
[ænd; ənd] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ['ɪntuː][ðə; ði] [həʊlz] .
and chopped onion into the holes .
和 切碎 洋葱 进入 这 孔 .

在肉上每隔 1 或 2 英寸切一个洞，然后将培根碎和洋葱碎塞入洞中。

[pʊt][ðə; ði] [miːt] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [həʊl] [kləʊvz] [ænd; ənd][wʌn]
Put the meat back into the solution , add 1 tablespoon whole cloves and 1
放 这 肉 后退 进入 这 解决方案 , 添加 1 汤匙 所有的 丁香 和 1
['tiːspuːn] [həʊl] ['ɔːlspaɪs] .
teaspoon whole allspice .
茶匙 所有的 多香果 .

将肉放回溶液中，加入 1 汤匙丁香和 1 茶匙多香果。

[beɪk] [ðə; ði] [miːt] [æz; əz][ə; eɪ] [pɒt] [rəʊst] [ɪn] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] , [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Bake the meat as a pot roast in part of the solution , until tender .
烤 这 肉 作为 一个 锅 烤 在 部分 的 这 解决方案 , 直到 投标 .

将肉放入部分溶液中，像炖牛肉一样烤至软烂。

[juːz] [mɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] , ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] ,
Use more of the solution , adding sugar to taste ,
使用 更多的 的 这 解决方案 , 添加 糖 到 品尝 ,

多加些溶液，并根据口味加糖。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]['greɪvi] [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi]['ɔːlməʊst] [blæk] .
in making the gravy which will be almost black .
在 制作 这 肉汁 哪个 将要 是 几乎 黑色的 .

制作肉汁时，肉汁会变成近乎黑色。

['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs]
HORSERADISH SAUCE
辣根 酱

辣根酱

[fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [biːf] [ɔː(r)] [kɔːnd] [biːf]
For Boiled beef or Corned beef
为了 煮沸 牛肉 或者 咸 牛肉

煮牛肉或腌牛肉

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ]
¼ cup grated horseradish
¼ 杯子 磨碎的 辣根

¼ 杯磨碎的辣根

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[draɪ] ['mʌstəd]
dry mustard
干燥 芥末

干芥末

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[melt] ['bʌtə(r)] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['flaʊə(r)] .
Melt butter , remove from heat and stir in flour .
熔化 黄油 , 消除 从 热 和 搅拌 在 面粉 .

将黄油融化，离火，拌入面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː][mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['θikən] .
Add the milk gradually , stirring constantly , until mixture boils and thickens .
添加 这 牛奶 逐步地 , 搅拌 不断地 , 直到 混合物 沸腾 和 增厚 .

将牛奶慢慢加入，不断搅拌，直到混合物沸腾变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][θriː] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Add salt and pepper and cook for 3 minutes more .
添加 盐 和 胡椒 和 厨师 为了 3 分钟 更多的 .

加入盐和胡椒粉，再煮3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː]['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['mʌstəd] [ænd; ənd][blend] [wel] .
Add the grated horseradish and dry mustard and blend well .
添加 这 磨碎的 辣根 和 干燥 芥末 和 混合 出色地 .

加入磨碎的辣根和干芥末，搅拌均匀。

[kiːp] [hɒt][ɪn]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Keep hot in double boiler .
保持 热的 在 双倍的 锅炉 .

隔水加热。

[sɜːv] [ɒn]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bɔɪld] [biːf] [ɔː(r)] [kɔːnd] [biːf] .
Serve on slices of boiled beef or corned beef .
服务 在 切片 的 煮沸 牛肉 或者 咸 牛肉 .

可搭配水煮牛肉片或咸牛肉片食用。

['ʃnɪtzəl] [miːt]
SCHNITZEL MEAT
肉片 肉

炸肉排

1½ ['ɛl'biː'ɛs] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[viːl] [steɪk] [kʌt] [ɪn] [kjuːbz]
veal steak cut in cubes
小牛肉 牛排 切 在 立方体

小牛肉块

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['ʃɔːtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs]
1 cup tomato juice
1 杯子 番茄 汁

杯番茄汁

[ˌtuː'tuː] ['kærəts] , [daɪst]
2 carrots , diced
2 胡萝卜 , 切丁

2根胡萝卜，切丁

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [tʃɒpt] [faɪn] .
1 small onion , chopped fine .
1 小的 洋葱 , 切碎 美好的 .

个小洋葱，切碎。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['flaʊə(r)]
Flour
面粉

面粉

[dredʒ] [miːt] [wɪð] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['siːz(ə)n] .
Dredge meat with flour and season .
疏通 肉 和 面粉 和 季节 .

将肉裹上面粉并调味。

[melt] ['ʃɔːtnɪŋ] (['prefrəbli] ['beɪkən][fæt]) [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
Melt shortening (preferably bacon fat) and brown the meat in it .
熔化 缩短 (最好 熏肉 胖的) 和 棕色的 这 肉 在 它 .

融化起酥油（最好是培根油），将肉放入其中煎至棕色。

[rɪ'muːv] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [blend] .
Remove meat from the pan , stir in the flour and blend .
消除 肉 从 这 平底锅 , 搅拌 在 这 面粉 和 混合 .

将肉从锅中取出，拌入面粉并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][dʒuːs][ænd; ənd][stɜː(r)] [wel] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .
Add the tomato juice and stir well until mixture thickens .
添加 这 番茄 汁 和 搅拌 出色地 直到 混合物 增厚 .

加入番茄汁，搅拌均匀至混合物变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Add meat , carrots and onion .
添加 肉 , 胡萝卜 和 洋葱 .

加入肉、胡萝卜和洋葱。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover closely and simmer for 45 minutes .
覆盖 密切 和 煨 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，小火慢炖 45 分钟。

['tʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ]
CHICKEN POT PIE
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [eg] [ʃel] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
½ egg shell of water
½ 蛋 壳 的 水

半个蛋壳的水

[smɔːl] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
small teaspoon salt
小的 茶匙 盐

一小茶匙盐

[mɪks][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] , [rəʊl][aʊt][ænd; ənd][kʌt][ɪn] [tuː] [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Mix the above ingredients , roll out and cut in two inch squares .
混合 这 多于 原料 , 卷 出去 和 切 在 二 英寸 正方形 .

将以上材料混合，擀开，切成两英寸见方的小块。

['flaʊə(r)] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)] .
Flour chicken and fry in butter .
面粉 鸡 和 炒 在 黄油 .

鸡肉裹上面粉，用黄油煎炸。

[pʊt] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] , [pə'teɪtəʊ]['slaɪsɪz] , [slaɪst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sk'weəz] [ɒv; əv] [pɒt] - [paɪ] [dəʊ] .
Put layers of chicken , potato slices , sliced onion and squares of pot - pie dough .
放 层 的 鸡 , 土豆 切片 , 切片 洋葱 和 正方形 的 锅 - 馅饼 面团 .

依次铺上鸡肉、土豆片、洋葱片和方形馅饼皮。

['beəli] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
Barely cover with boiling water and cook for two hours .
仅仅 覆盖 和 沸腾 水 和 厨师 为了 二 小时 .

用沸水轻轻没过食材，煮两个小时。

[hæm][ænd; ənd] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] ['kæsərəʊl]
HAM and NOODLES IN CASSEROLE
火腿 和 面条 在 沙锅

火腿面条砂锅

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['nuːd(ə)lz]
noodles
面条

面条

1½ [kʌps] [kʊkt] [hæm] , [daɪst]
1½ cups cooked ham , diced
1½ 杯子 煮熟 火腿 , 切丁

1.5 杯熟火腿丁

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[kʊk] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Cook noodles in salted boiling water until soft .
厨师 面条 在 咸的 沸腾 水 直到 柔软的 .

用加盐的沸水煮面条至软。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['kʌləndə(r)] , [dreɪn] [ænd; ənd] [wɒʃ] .
Pour into colander , drain and wash .
倒 进入 滤器 , 流走 和 洗 .

倒入滤网，沥干水分，然后清洗。

['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] [griːzd] ['kæsərəʊl] [pʊt] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['nuːd(ə)lz] [ænd; ənd] [hæm] .
Into a well greased casserole put alternate layers of noodles and ham .
进入 一个 出色地 涂油 沙锅 放 备用 层 的 面条 和 火腿 .

在抹好油的砂锅中，交替铺上面条和火腿。

[biːt] [egz] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['nuːd(ə)lz] [ænd; ənd] [hæm] .
Beat eggs with the milk and pour over noodles and ham .
打 鸡蛋 和 这 牛奶 和 倒 超过 面条 和 火腿 .

将鸡蛋和牛奶打匀，然后浇在面条和火腿上。

[set] ['kæsərəʊl] [ɪn] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Set casserole in pan of hot water and bake in moderate oven (350 - f) for 30 minutes .
放 沙锅 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将砂锅放入装有热水的平底锅中，然后在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤30分钟。

['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː]
CHICKEN FRICASSEE
鸡 炖菜

鸡肉烩菜

['tʃɪkɪn] [kʌt] [ʌp]
chicken cut up
鸡 切 向上

鸡肉块

['bʌtə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ]
butter for frying
黄油 为了 煎炸

煎炸用黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[bɔɪld] [raɪs]
boiled rice
煮沸 米

白米饭

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔ:tə(r)]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

- [smɔ:l] [waɪt] ['ʌnjənz]
12 small white onions
- 小的 白色的 洋葱

12个小白洋葱

[smɔ:l] [pɪntʃ] [i:tʃ] [ɒv; əv] [taɪm] ,
small pinch each of thyme ,
小的 捏 每个 的 百里香 ,

每人少许百里香，

['seləri] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [seɪdʒ]
celery salt and sage
芹菜 盐 和 圣人

芹菜盐和鼠尾草

[rəʊl] ['tʃɪkɪn] ['pi:sɪz] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
Roll chicken pieces in flour and brown in butter .
卷 鸡 件 在 面粉 和 棕色的 在 黄油 .

鸡块裹上面粉，用黄油煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ,
Add remaining ingredients and cook until tender ,
添加 其余的 原料 和 厨师 直到 投标 ,

加入剩余食材，煮至软烂。

['ædɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [səʊ] [ðæt] [ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [æt; ət] [end] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .
adding water so that there are 2 cups at end of cooking .
添加 水 所以 那 那里 是 2 杯子 在 结尾 的 烹饪 .

加水，使煮好后有 2 杯水。

[meɪk] ['greɪvi] [baɪ] ['ædɪŋ] [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv] [hɒt] ['lɪkwɪd] [tu:; tə] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .
Make gravy by adding 3 tablespoons of hot liquid to yolk of an egg .
制作 肉汁 经过 添加 3 汤匙 的 热的 液体 到 蛋黄 的 一个 蛋 .

将 3 汤匙热液体加入蛋黄中，制成肉汁。

[stɜ:(r)] ['θʌrəli] , [ðen] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] [rest] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir thoroughly , then return to rest of liquid and cook five minutes .
搅拌 彻底 , 然后 返回 到 休息 的 液体 和 厨师 五 分钟 .

充分搅拌，然后倒回剩余的液体中煮五分钟。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [stiːmd] [raɪs] .
Pour over steamed rice .
倒 超过 蒸 米 .

淋在蒸好的米饭上。

[biːf] [pɒt] [paɪ]
BEEF POT PIE
牛肉 锅 馅饼

牛肉馅饼

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['stjuːɪŋ] [biːf]
stewing beef
炖 牛肉

炖牛肉

[sɪks] ['miːdiəm] [pə'teɪtəʊz]
6 medium potatoes
6 中等的 土豆

6个中等大小的土豆

[pɒt] [paɪ] [dəʊ]
pot pie dough
锅 馅饼 面团

馅饼面团

[ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz]
2 onions
2 洋葱

2个洋葱

[tʃɒpt] ['pɑːsli]
chopped parsley
切碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kʌt] [ðə; ði] [biːf] ['ɪntuː] [wʌn] " [kjuːbz] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , ['siːz(ə)n] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cut the beef into 1 " cubes cover with water , season and boil until tender .
切 这 牛肉 进入 1 " 立方体 覆盖 和 水 , 季节 和 熬 直到 投标 .

将牛肉切成 1 英寸的方块，加水没过牛肉，调味，煮至软烂。

[piːl] [pə'teɪtəʊz] , [kʌt] [ɪn] ¼ " ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjən] .
Peel potatoes , cut in ¼ " slices and slice the onion .
果皮 土豆 , 切 在 ¼ " 切片 和 片 这 洋葱 .

将土豆去皮，切成 ¼ 英寸厚的片，洋葱切片。

['ɪntuː] [ðə; ði] [hɒt] [brɒθ] [drɒp] ['leɪəz] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] , ['ʌnjənz] , [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] ['pɑːsli]
Into the hot broth drop layers of potatoes , onions , a sprinkling of parsley
进入 这 热的 肉汤 降低 层 的 土豆 , 洋葱 , 一个 洒 的 香菜
[ænd; ənd] [dəʊ] [sk'weəz] [ɔːl'tɜːnətli] ,
and dough squares alternately ,
和 面团 正方形 交替 ,

将土豆、洋葱、少许欧芹碎和面团块交替分层放入热汤中。

['endɪŋ] [wɪð] [dəʊ] [ɒn] [tɒp] .
ending with dough on top .
结束 和 面团 在 顶部 .

最后在上面盖上一层面团。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover and boil for 20 minutes .
覆盖 和 熬 为了 - 分钟 .

盖上盖子煮20分钟。

[stɜː(r)] [miːt] [θruː] [pɒt] [paɪ] .
Stir meat thru pot pie .
搅拌 肉 通过 锅 馅饼 .

将肉拌入馅饼中。

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [pɒt] [paɪ] [dəʊ] :
For the pot pie dough :
为了 这 锅 馅饼 面团 :

馅饼皮部分：

[tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [wʌn] [eg] ,
To 2 cups of flour add a little salt , 1 egg ,
到 2 杯子 的 面粉 添加 一个 小的 盐 , 1 蛋 ,

在2杯面粉中加入少许盐、1个鸡蛋，

['biːt(ə)n] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
beaten and enough milk to make a stiff dough .
被打败 和 足够的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

打散后加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[rəʊl] [aʊt] [θɪn] (⅛ ") [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] " [sk'weəz] .
Roll out thin (⅛ ") on floured board and cut into 2 " squares .
卷 出去 薄的 (⅛ ") 在 撒了面粉 木板 和 切 进入 2 " 正方形 .

在撒了面粉的案板上擀成薄片（⅛英寸），然后切成2英寸见方的小块。

['iːkwəli] [gʊd] [wɪð] [viːl] [ɔː(r)] [pɔːk] .
Equally good with veal or pork .
同样地 好的 和 小牛肉 或者 猪肉 .

与小牛肉或猪肉搭配都同样美味。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [biːf] [wɪð] ['ʌnjənz]
PENNSYLVANIA DUTCH BEEF WITH ONIONS
宾夕法尼亚州 荷兰语 牛肉 和 洋葱

宾夕法尼亚荷兰牛肉配洋葱

1½ ['ɛl'biː'ɛs] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[bɔɪld] [biːf]
boiled beef
煮沸 牛肉

白斩牛肉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)]
1 tablespoon vinegar
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[wʌn] ['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 pinch of pepper
1 捏 的 胡椒

一小撮胡椒粉

½ [kʌp] [miːt] [stɒk]
½ cup meat stock
½ 杯子 肉 库存

半杯肉汤

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪns] [ðə; ði] ['ʌnjən] .
Mince the onion .
剁碎 这 洋葱 .

将洋葱切碎。

['sɪmə(r)] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Simmer in butter until soft .
煨 在 黄油 直到 柔软的 .

用黄油慢炖至软化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Add flour and simmer until brown .
添加 面粉 和 煨 直到 棕色的 .

加入面粉，小火慢煮至呈褐色。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [miːt] [stɒk] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
To this add vinegar , salt , pepper and meat stock and let come to a boil .
到 这 添加 醋 , 盐 , 胡椒 和 肉 库存 和 让 来 到 一个 熬 .

加入醋、盐、胡椒粉和肉汤，煮沸。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] , [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] [sɔːs] .
Cut the meat in slices and serve hot , with the onion sauce .
切 这 肉 在 切片 和 服务 热的 , 和 这 洋葱 酱 .

将肉切片，趁热佐以洋葱酱食用。

['wiːnə(r)] ['ʃnɪtzəl] ([viːl] ['kʌtlət])
WIENER SCHNITZEL (Veal Cutlet)
维也纳香肠 肉片 (小牛肉 肉排)

维也纳炸肉排（小牛肉排）

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[viːl] [steɪk]
veal steak
小牛肉 牛排

小牛肉排

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[bred] [krʌmz]
bread crumbs
面包 面包屑

面包屑

['lemən] [dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[viːl] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['sɜːvɪŋ] ['pɔːʃənz] .
Veal should be about ½ inch thick and cut into serving portions .
小牛肉 应该 是 关于 ½ 英寸 厚的 和 切 进入 服务 部分 .

小牛肉应切成约 ½ 英寸厚，并切成适合食用的份量。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[dɪp] ['piːsɪz] [ɪn] [bred] [krʌmz] , [ðen] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [krʌmz] .
Dip pieces in bread crumbs , then into the beaten egg and again in the crumbs .
蘸 件 在 面包 面包屑 , 然后 进入 这 被打败 蛋 和 再次 在 这 面包屑 .

将块状物蘸上面包屑，然后蘸上打散的鸡蛋液，再蘸上面包屑。

[let] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
Let stand in the refrigerator a while before cooking .
让 站立 在 这 冰箱 一个 尽管 前 烹饪 .

烹饪前先放入冰箱冷藏一会儿。

[braʊn] [ɪn] [hɒt] [fæt] [ɒn] [bəʊθ] [saɪdz] , ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Brown in hot fat on both sides , cover and simmer for 30 minutes .
棕色的 在 热的 胖的 在 两个都 侧面 , 覆盖 和 煨 为了 - 分钟 .

用热油将两面煎至棕色，盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] .
Sprinkle with lemon juice .
撒 和 柠檬 汁 .

撒上柠檬汁。

['hæmbɜːgə(r)] ['dɪnə(r)]
HAMBURGER DINNER
汉堡包 晚餐

汉堡晚餐

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['hæmbɜːgə(r)]
hamburger
汉堡包

汉堡包

[θriː] [kʌps] [pə'teɪtəʊz] , [slaɪst]
3 cups potatoes , sliced
3 杯子 土豆 , 切片

杯切片土豆

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [smɔːl] [hed] ['kæbɪdʒ]
1 small head cabbage
1 小的 头 卷心菜

1个小卷心菜

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ʃred] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [pʊt] ½ [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] ['kæsərəʊl] .
Shred cabbage and put ½ of it in a greased casserole .
撕碎 卷心菜 和 放 ½ 的 它 在 一个 涂油 沙锅 .

将卷心菜切丝，取一半放入抹了油的砂锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [ɒv; əv] [ðə; ði] [slaɪst] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hæmbɜːgə(r)] [ə; eɪ] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒv; əv]
Add ½ of the sliced potatoes and half of the hamburger a sprinkle of
添加 ½ 的 这 切片 土豆 和 一半 的 这 汉堡包 一个 撒 的
[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

加入一半的土豆片和一半的汉堡肉，再撒上少许盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːf] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Add remaining half in the same manner .
添加 其余的 一半 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法加入剩余的一半。

[pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
Pour on the milk and bake in a moderate oven (350 - f) for 2 hours .
倒 在 这 牛奶 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (- - f) 为了 2 小时 .

倒入牛奶，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤2小时。

['tʃɪkɪn] [beɪkt] [ɪn] [kriːm]
CHICKEN BAKED in CREAM
鸡 烘焙 在 奶油

奶油焗鸡

[wʌn] [jʌŋ] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ʌp]
1 young chicken , cut up
1 年轻的 鸡 , 切 向上

1只小鸡，切块

½ [kʌp] ['flaʊə(r)]
½ cup flour
½ 杯子 面粉

半杯面粉

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
3 tblsp . butter
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

1½ [kʌps] [kriːm] , [swiːt] [ɔː(r)]['saʊə(r)]
1½ cups cream , sweet or sour
1½ 杯子 奶油 , 甜的 或者 酸的

1.5 杯奶油，甜的或酸的均可

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn]['flaʊə(r)] .
Sprinkle the pieces of chicken with salt and pepper and dredge in flour .
撒 这 件 的 鸡 和 盐 和 胡椒 和 疏通 在 面粉 .

将鸡块撒上盐和胡椒粉，然后裹上面粉。

[melt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][fraɪ] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [ɒn][ɔːl] [saɪdz] .
Melt butter and fry chicken until a golden brown on all sides .
熔化 黄油 和 炒 鸡 直到 一个 金的 棕色的 在 全部 侧面 .

融化黄油，将鸡肉煎至四面金黄。

[pleɪs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] , [pɔː(r)][ðə; ði] [kriːm] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Place the chicken in a casserole , pour the cream over it .
地方 这 鸡 在 一个 沙锅 , 倒 这 奶油 超过 它 .

将鸡肉放入砂锅中，淋上奶油。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
Cover and bake in a moderate oven (350 - f) for 2 hours .
覆盖 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (- - f) 为了 2 小时 .

盖上盖子，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤2小时。

[sɜːv] [wɪð] ['greɪvi] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] ['fraiiŋ] [left] ['ɑːftə(r)] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .
Serve with gravy made from the pan fryings left after frying the chicken .
服务 和 肉汁 制成 从 这 平底锅 油炸 左边 后 煎炸 这 鸡 .

佐以煎鸡后剩下的锅底油汁。

[dʌtʃ] [miːt] [ləʊf]
DUTCH MEAT LOAF
荷兰语 肉 面包

荷兰肉饼

2½ ['ɛl'biː'ɛs] .
2½ lbs .
2½ 磅 .

2.5磅

['hæmbɜːg]
hamburg
汉堡

汉堡

2½ [kʌps] [bred] [krʌmz]
2½ cups bread crumbs
2½ 杯子 面包 面包屑

2.5 杯面包屑

[wʌn] [kʌp] [tʃiːz] ([kjuːbd] [smɔːl])
1 cup cheese (cubed small)
1 杯子 奶酪 (立方 小的)

杯奶酪（切成小丁）

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

½ [griːn] ['pepə(r)] , [tʃɒpt]
½ green pepper , chopped
½ 绿色的 胡椒 , 切碎

半个青椒，切碎

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [tʃɒpt]
1 small onion , chopped
1 小的 洋葱 , 切碎

1个小洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['kætsəp; 'kætsʌp]
1 cup catsup
1 杯子 番茄酱

杯番茄酱

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [fɔːm] ['ɪntuː] [tuː] [ləʊvz] .
Mix all ingredients , form into two loaves .
混合 全部 原料 , 形式 进入 二 面包 .

将所有材料混合，分成两份，做成面包状。

[pɔː(r)] [sʌm; səm] ['kætsəp; 'kætsʌp] ['əʊvə(r)] [tɒp] [ɒv; əv] [ləʊvz] .
Pour some catsup over top of loaves .
倒 一些 番茄酱 超过 顶部 的 面包 .

在面包上淋一些番茄酱。

[beɪk] [æt; ət] - [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake at 350 until done .
烤 在 - 直到 完毕 .

以350度烘烤至熟透。

['lɪvə(r)] ['nuːd(ə)lz] (-)
LIVER NOODLES (Leberknoedel)
肝 面条 (-)

肝面条（Leberknoedel）

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[kæfs] ['lɪvə(r)]
calf's liver
小牛的 肝

小牛肝

[wʌn] ['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp]['flaʊə(r)]
½ cup flour
½ 杯子 面粉

半杯面粉

¼ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['mɑːdʒərəm]
¼ teaspoon marjoram
¼ 茶匙 马郁兰

¼茶匙马郁兰

['sɪmə(r)] [ðə; ði]['lɪvə(r)][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Simmer the liver in boiling water for 30 minutes .
煨 这 肝 在 沸腾 水 为了 - 分钟 .

将肝脏放入沸水中煮30分钟。

[ðen] [trɪm] [ɒf] ['eni] [skɪn][ɔː(r)] ['lɪgəmənts] [ænd; ənd][graɪnd][ðə; ði]['lɪvə(r)] [faɪn] .
Then trim off any skin or ligaments and grind the liver fine .
然后 修剪 离开 任何 皮肤 或者 韧带 和 研磨 这 肝 美好的 .

然后去除任何皮或韧带，将肝脏磨成细粉。

['siːz(ə)n] .
Season .
季节 .

季节。

[mɪns] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] .
Mince the onion , add the butter , beat the eggs and add them .
剁碎 这 洋葱 , 添加 这 黄油 , 打 这 鸡蛋 和 添加 他们 .

将洋葱切碎，加入黄油，打散鸡蛋，然后加入。

[wɜːk] ['ɪntuː] [ðɪs] [peɪst] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , ['juːzɪŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [peɪst] [kwaɪt] [stɪf] .
Work into this paste the flour , using enough to make the paste quite stiff .
工作 进入 这 粘贴 这 面粉 , 使用 足够的 到 制作 这 粘贴 相当 僵硬的 .

将面粉揉入面糊中，用量要足够使面糊变得比较硬。

[fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pəʊtʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['eni] [miːt] [suːp] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Form into small balls and poach them in any meat soup for 15 minutes .
形式 进入 小的 球 和 偷猎 他们 在 任何 肉 汤 为了 - 分钟 .

将丸子捏成小球，放入任何肉汤中煮15分钟。

[sɜːv] [ðem; ðəm] ['swɪmɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] .
Serve them swimming in the soup .
服务 他们 游泳 在 这 汤 .

把它们泡在汤里端上桌。

[stʌft] ['pepəz]
STUFFED PEPPERS
填充 辣椒

酿辣椒

1½ ['ɛl'biː'ɛs] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] [pɔːk]
ground beef and pork
地面 牛肉 和 猪肉

碎牛肉和猪肉

[sɪks] [griːn] ['pepəz]
6 green peppers
6 绿色的 辣椒

6个青椒

[wʌn] [kæn; kən] [tə'mɑːtəʊ] [suːp]
1 can tomato soup
1 能 番茄 汤

1罐番茄汤

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [raɪs] , [ˌʌn'kʊkt]
3 tblsp . rice , uncooked
3 汤匙 . 米 , 生

3汤匙生米

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ðə; ði] [miːt] , [raɪs] , [egz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [tə'geðə(r)] .
Mix the meat , rice , eggs and seasoning together .
混合 这 肉 , 米 , 鸡蛋 和 调料 一起 .

将肉、米饭、鸡蛋和调味料混合在一起。

[kʌt] [tɒps] [ɒf] [ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['mɪnɪts] .
Cut tops off the peppers and soak in hot water for a couple of minutes .
切 最高额 离开 这 辣椒 和 浸泡 在 热的 水 为了 一个 夫妻 的 分钟 .

将辣椒顶部切掉，放入热水中浸泡几分钟。

[skuːp] [aʊt] [siːdz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] .
Scoop out seeds and fill with the meat mixture .
舀 出去 种子 和 充满 和 这 肉 混合物 .

挖出籽，填入肉馅。

[stænd] [ðem; ðəm] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Stand them in baking pan ,
站立 他们 在 烘烤 平底锅 ,

将它们竖立在烤盘中，

[pɔː(r)] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .
pour the tomato soup over them and bake in slow oven (300 - f) for 1 hour .
倒 这 番茄 汤 超过 他们 和 烤 在 慢的 烤箱 (- - f) 为了 1 小时 .

将番茄汤浇在上面，然后在低温烤箱（300华氏度）中烘烤1小时。

[miːt] [paɪ]
MEAT PIE
肉 馅饼

肉饼

1½ [kʌps] ['leftəʊvə(r)] [miːt]
1½ cups leftover meat
1½ 杯子 剩余物 肉

1.5 杯剩余肉

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
3 tblsp . flour
3 汤匙 . 面粉

3汤匙面粉

¼ [kʌp] ['drɪpɪŋ]
¼ cup drippings
¼ 杯子 滴落物

¼ 杯滴油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 tblsp . grated onion
1 汤匙 . 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] ['pepə(r)]
⅓ cup chopped pepper
⅓ 杯子 切碎 胡椒

⅓ 杯切碎的辣椒

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] [blend] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] ['grædʒuəli][ænd; ənd] [kʊk] ,
Add flour to drippings and blend , add milk gradually and cook ,
添加 面粉 到 滴落物 和 混合 , 添加 牛奶 逐步地 和 厨师 ,
['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
stirring constantly until it thickens .
搅拌 不断地 直到 它 增厚 .

将面粉加入油中搅拌均匀，逐渐加入牛奶，边加边煮，不断搅拌直至变稠。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)] .
Stir in the salt , onion and green pepper .
搅拌 在 这 盐 , 洋葱 和 绿色的 胡椒 .

加入盐、洋葱和青椒。

[mɪks] [kʌt] - [ʌp] [miːt] ['ɪntuː][ðə; ði]['greɪvi][ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['peɪstri] [laɪnd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Mix cut - up meat into the gravy and pour it into pastry lined baking dish .
混合 切 - 向上 肉 进入 这 肉汁 和 倒 它 进入 糕点 衬里 烘烤 盘子 .

将切好的肉拌入肉汁中，然后倒入铺有酥皮的烤盘中。

[tɒp] [wɪð] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Top with crust and bake in hot oven (425 - f) for 25 minutes .
顶部 和 地壳 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上饼皮，放入预热至华氏425度的烤箱烘烤25分钟。

[stʌft] ['eɪkɔːn] [skwɒʃ]
STUFFED ACORN SQUASH
填充 橡子 壁球

酿橡子南瓜

[θriː]['eɪkɔːn] [skwɒʃ]
3 acorn squash
3 橡子 壁球

3个橡子南瓜

⅓ [kʌp] [mə'læsɪz]
⅓ cup molasses
⅓ 杯子 糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[pɔːk] ['sɒsɪdʒ]
pork sausage
猪肉 香肠

猪肉香肠

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[seɪdʒ]
sage
圣人

圣人

[bred] [krʌmz]
bread crumbs
面包 面包屑

面包屑

[wɒʃ] [skwɒʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] , [rɪ'muːv] [siːdz] .
Wash squash and cut in halves , remove seeds .
洗 壁球 和 切 在 一半 , 消除 种子 .

将南瓜洗净，切成两半，去除瓜瓤。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ɪn] [iːtʃ] [hɑːf] ,
Put a tablespoon of molasses in each half ,
放 一个 汤匙 的 糖蜜 在 每个 一半 ,

在每半个蛋糕里放入一汤匙糖蜜，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['paʊdəd] [seɪdʒ] ([ɪf] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [dʌz] [nɒt] [kən'teɪn] [seɪdʒ]) .
sprinkle with salt and a pinch of powdered sage (if the sausage does not contain sage) .
撒 和 盐 和 一个 捏 的 粉末状 圣人 (如果 这 香肠 做 不是 包含 圣人) .

撒上盐和一小撮鼠尾草粉（如果香肠中不含鼠尾草）。

[fɪl] [ðə; ði] ['kævəti] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] .
Fill the cavity with sausage and top with bread crumbs .
充满 这 空腔 和 香肠 和 顶部 和 面包 面包屑 .

将香肠填入空腔，并在上面撒上面包屑。

[pleɪs] [ðə; ði] [skwɒʃ] [hɑːvz] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [pæn] .
Place the squash halves in a baking pan , add about an inch of water to the pan .
地方 这 壁球 一半 在 一个 烘烤 平底锅 , 添加 关于 一个 英寸 的 水 到 这 平底锅 .

将南瓜对半切开，放入烤盘中，在烤盘中加入约一英寸的水。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover and bake in hot oven (400 - f) for 40 minutes .
覆盖 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上盖子，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤40分钟。

[rɪ'muːv] ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [braʊn] .
Remove cover and brown .
消除 覆盖 和 棕色的 .

揭开盖子，变成棕色。

[beɪkt] ['speərɪbz] [ænd; ənd] ['saʊəkraʊt]
BAKED SPARERIBS and SAUERKRAUT
烘焙 排骨 和 酸菜

烤排骨和酸菜

[wɪð] ['dʌmplɪŋz]
with Dumplings
和 饺子

配饺子

['speərɪbz]
Spareribs
排骨

排骨

['saʊəkraʊt]
sauerkraut
酸菜

酸菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[kʌt] ['speərɪbz] ['ɪntuː] ['sɜːvɪŋ] ['pɔːʃənz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] ['rəʊstɪŋ] [pæn] .
Cut spareribs into serving portions and place in the bottom of roasting pan .
切 排骨 进入 服务 部分 和 地方 在 这 底部 的 烘焙 平底锅 .

将排骨切成份量，放入烤盘底部。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['saʊəkraʊt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɪkwɪd] .
Add the sauerkraut and a little liquid .
添加 这 酸菜 和 一个 小的 液体 .

加入酸菜和少许液体。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) 1½ ['aʊəz] .
Cover and bake in moderate oven (350 - f) 1½ hours .
覆盖 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 1½ 小时 .

盖上盖子，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤1.5小时。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [mɪlk] [ænd; ənd] [eg] .
Make dumplings by combining flour , baking powder , milk and egg .
制作 饺子 经过 结合 面粉 , 烘烤 粉末 , 牛奶 和 蛋 .

将面粉、泡打粉、牛奶和鸡蛋混合，制成饺子。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnful] [ɒn] ['saʊəkraʊt] , ['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Drop by spoonfuls on sauerkraut , cover tightly and bake for 20 minutes .
降低 经过 一勺 在 酸菜 , 覆盖 紧紧 和 烤 为了 - 分钟 .

将面糊一勺一勺地舀到酸菜上，盖紧，烤20分钟。

[saʊs]
SOUSE
汤

苏斯

[juːz] [θriː] [pɪgz] [fiːt] [ɔː(r)] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .
Use 3 pigs feet or about 2 lbs .
使用 3 猪 脚 或者 关于 2 磅 .

使用 3 个猪蹄，约 2 磅。

[skreɪp] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [kliːn] ['θʌrəli] .
Scrape , wash and clean thoroughly .
刮 , 洗 和 干净的 彻底 .

刮除、清洗并彻底清洁。

[pleɪs] [ɪn] [stjuː] [pæn] [wɪð] [wʌn] [tʃɒpt] ['ʌnjən] , ½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Place in stew pan with 1 chopped onion , ½ cup chopped celery and cover with cold water .
地方 在 炖 平底锅 和 1 切碎 洋葱 , ½ 杯子 切碎 芹菜 和 覆盖 和 寒冷的 水 .

将食材放入炖锅中，加入 1 个切碎的洋葱、½ 杯切碎的芹菜，并加冷水没过食材。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
Let it come to a boil ,
让 它 来 到 一个 熬 ,

让它沸腾。

[ðen] [rɪ'djuːs] [hiːt] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] [ænd; ənd] ['kɒmz] ['iːzəli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] .
then reduce heat and simmer until meat is tender and comes easily from the bone .
然后 减少 热 和 煨 直到 肉 是 投标 和 来 容易地 从 这 骨 .

然后调小火慢炖，直到肉质软烂，容易从骨头上剔下来。

[pɪk] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊnz] , [streɪn] ['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['meʒə(r)] [ə; eɪ] [skænt] [θriː] [kʌps] .
Pick meat from the bones , strain liquid , which should measure a scant 3 cups .
挑选 肉 从 这 骨头 , 拉紧 液体 , 哪个 应该 措施 一个 稀少 3 杯子 .

将肉从骨头上剔下来，滤出汤汁，汤汁应该只有 3 杯左右。

([ɪf] [les] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)]) .
(If less add water) .
(如果较少的 添加 水) .

（如果太干，请加水）

[pʊt] [miːt] [ænd; ənd] ['lɪkwɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] .
Put meat and liquid into a bowl .
放 肉 和 液体 进入 一个 碗 .

将肉和汤汁放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [strɒŋ] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)] , ¾ [tiː es piː] .
Add 3 tblsp . strong cider vinegar , ¾ tsp .
添加 3 汤匙 . 强的 苹果酒 醋 , ¾ 茶匙 .

加入 3 汤匙浓苹果醋，¾ 茶匙。

[sɔːlt] , [blæk] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['sevrəl] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] .
salt , black pepper and several thin slices of lemon .
盐 , 黑色的 胡椒 和 一些 薄的 切片 的 柠檬 .

盐、黑胡椒和几片薄薄的柠檬片。

[tʃɪl] [ˌəʊvə'naɪt] , [rɪ'muːv] ['sɜːpləs] [fæt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɒp] .
Chill overnight , remove surplus fat from the top .
寒意 过夜 , 消除 剩余 胖的 从 这 顶部 .

冷藏过夜，撇去表面的多余油脂。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['lemən] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Turn out on a platter and serve with lemon slices and parsley .
转动 出去 在 一个 拼盘 和 服务 和 柠檬 切片 和 香菜 .

将蛋糕倒扣在盘子上，配上柠檬片和欧芹即可食用。

[pɔːk] [ænd; ənd] [kraʊt] ([spek] [ən] [kraʊt])
PORK AND KRAUT (Speck Un Kraut)
猪肉 和 酸菜 (斑点 联合国 酸菜)

猪肉和泡菜（Speck Un Kraut）

[ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 or 3 lbs .
2 或者 3 磅 .

2或3磅。

[freʃ] [pɔːk]
fresh pork
新鲜的 猪肉

鲜猪肉

[wʌn] [ˌkjuː 'tiː] . ['saʊəkraʊt]
1 qt . sauerkraut
1 qt . 酸菜

1夸脱酸菜

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[pʊt] [pɔːk] [ɪn] [lɑːdʒ] [stjuː] [pæn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Put pork in large stew pan and cover with cold water , cook slowly for 1 hour .
放 猪肉 在 大的 炖 平底锅 和 覆盖 和 寒冷的 水 , 厨师 缓慢地 为了 1 小时 .

将猪肉放入大炖锅中，加冷水没过猪肉，小火慢炖1小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['saʊəkraʊt] ['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðeə(r)] [ɪz] [ɪ'nʌf] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] .
Add the sauerkraut making sure there is enough liquid in the pan to cover .
添加 这 酸菜 制作 当然 那里 是 足够的 液体 在 这 平底锅 到 覆盖 .

加入酸菜，确保锅里有足够的液体盖住酸菜。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] .
Cook slowly for another hour .
厨师 缓慢地 为了 其他 小时 .

再慢炖一个小时。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season to taste .
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[sɜːv] [wɪð] [mæʃt] [ɔː(r)] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .
Serve with mashed or boiled potatoes .
服务 和 捣碎 或者 煮沸 土豆 .

可搭配土豆泥或煮土豆食用。

[mɒk] [dʌk]
MOCK DUCK
嘲笑 鸭子

仿鸭

[wʌn] [θɪk] [raʊnd] [steɪk]
1 thick round steak
1 厚的 圆形的 牛排

1块厚切圆牛排

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bred] [krʌmz]
2 cups bread crumbs
2 杯子 面包 面包屑

杯面包屑

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʌnjən] [mɪnst]
1 tblsp . onion minced
1 汤匙 . 洋葱 剁碎

1汤匙洋葱碎

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
1 tblsp . butter
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pəʊltri] ['siːzənɪŋ]
poultry seasoning
家禽 调料

家禽调味料

[tuː; tə] [meɪk] ['dresɪŋ] [biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [bred] [krʌmz] .
To make dressing beat eggs , add milk and pour over bread crumbs .
到 制作 敷料 打 鸡蛋 , 添加 牛奶 和 倒 超过 面包 面包屑 .

制作酱汁时，将鸡蛋打散，加入牛奶，然后淋在面包屑上。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈʌnjən] , [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd] [wɜːk] [ɪn][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] [ˈmɪksɪŋ] [ˈθʌrəli] .
Add the onion , seasoning and work in the butter mixing thoroughly .
添加 这 洋葱 , 调料 和 工作 在 这 黄油 混合 彻底 .

加入洋葱、调味料，然后拌入黄油，充分搅拌均匀。

[spred] [ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][rəʊl][ʌp] [ˈkeəfəli] .
Spread the dressing over the meat and roll up carefully .
传播 这 敷料 超过 这 肉 和 卷 向上 小心 .

将调料涂抹在肉上，然后小心地卷起来。

[ˈfɑːs(ə)n] [wɪð] [ˈskjuːəz] [ɔː(r)][taɪ] [wɪð] [strɪŋ] .
Fasten with skewers or tie with string .
系 和 烤串 或者 领带 和 细绳 .

用竹签固定或用绳子系紧。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ɡriːzd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmiːdiəm] [hɒt][ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] 1½ [ˈaʊəz] .
Place in a greased pan and bake in medium hot oven (375 - f) for 1½ hours .
地方 在 一个 涂油 平底锅 和 烤 在 中等的 热的 烤箱 (- - f) 为了 1½ 小时 .

放入抹了油的烤盘中，在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤1.5小时。

[slaɪs] [tuː; tə] [sɜːv] .
Slice to serve .
片 到 服务 .

切片食用。

[hɒɡ] [mɔː]
HOG MAW
猪 MAW

猪嘴

[wʌn] [pɪɡz] [ˈstʌmək]
1 pig's stomach
1 猪的 胃

1个猪胃

[ˌtuːˈtuː][ˈɛlˈbiːˈɛs] . [sməʊkt] [ˈsɒsɪdʒ] [miːt] , [daɪst] .
2 lbs . smoked sausage meat , diced .
2 磅 . 熏制 香肠 肉 , 切丁 .

2磅烟熏香肠肉，切丁。

[θriː] [kʌps] [bɔɪld] [pəˈteɪtəʊz] , [daɪst]
3 cups boiled potatoes , diced
3 杯子 煮沸 土豆 , 切丁

3杯煮熟的土豆丁

[θriː] [kʌps] [slaɪst] [ˈæplz]
3 cups sliced apples
3 杯子 切片 苹果

杯切片苹果

2½ [kʌps] [bred] [krʌmz]
2½ cups bread crumbs
2½ 杯子 面包 面包屑

2.5 杯面包屑

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [tʃɒpt]
1 medium onion , chopped
1 中等的 洋葱 , 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [tʃɒpt] [ˈseləri]
2 cups chopped celery
2 杯子 切碎 芹菜

杯切碎的芹菜

[tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
chopped parsley
切碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kliːn] [ˈstʌmək] [wel] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [sɔːlt] [ˈwɔːtə(r)] .
Clean stomach well and soak in salt water .
干净的 胃 出色地 和 浸泡 在 盐 水 .

彻底清洁胃部，然后用盐水浸泡。

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Combine all ingredients and mix well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[stʌf] [ðə; ði] [ˈstʌmək] [wɪð] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [səʊ] [ʌp] [ðə; ði] [ˈəʊpənɪŋ] .
Stuff the stomach with the mixture and sew up the opening .
东西 这 胃 和 这 混合物 和 缝 向上 这 开幕 .

将混合物塞入胃里，然后缝合开口。

[ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈket(ə)l] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [ˈkʌvə(r)] .
Simmer for 2 hours in a large kettle with water to cover .
煨 为了 2 小时 在 一个 大的 壶 和 水 到 覆盖 .

用大水壶加水没过食材，小火慢炖 2 小时。

[rɪˈmuːv] [tuː; tə] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] [wɪð] [hɒt] [fæt] , [braʊn] [ɪn] [hɒt] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [ˈbeɪstɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .
Remove to baking pan with hot fat , brown in hot oven (400 - f) basting frequently .
消除 到 烘烤 平底锅 和 热的 胖的 , 棕色的 在 热的 烤箱 (- - f) 涂抹 频繁地 .

将食物转移到盛有热油的烤盘中，放入高温烤箱（400华氏度）中烤至棕色，期间需经常刷油。

[slaɪs] [wɪð] [ʃɑːp] [naɪf] .
Slice with sharp knife .
片 和 锋利的 刀 .

用锋利的刀切片。

[ʃnits] [ən] [nɛp]
SCHNITZ UN KNEPP
施尼茨 联合国 克内普

SCHNITZ UN KNEPP

[bɔɪl] [ə; eɪ] [θriː] [ˈel biː] .
Boil a 3 lb .
熬 一个 3 磅 .

煮沸 3 磅。

[piːs] [ɒv; əv] [hæm] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ˈaʊəz] .
piece of ham for two hours .
片 的 火腿 为了 二 小时 .

一块火腿放两个小时。

[pɪk] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [kliːn] [wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [ɒv; əv] [draɪd] ['æplz] ; [səʊk] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['kʌvə(r)] .
Pick over and clean 1 qt . of dried apples ; soak in enough water to cover .
挑选 超过 和 干净的 1 qt . 的 干燥 苹果 ; 浸泡 在 足够的 水 到 覆盖 .

挑选并清洗 1 夸脱干苹果；浸泡在足够的水中以完全覆盖苹果。

[wen] [miːt] [hæz; həz] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['steɪtɪd] [taɪm] ,
When meat has boiled for the stated time ,
什么时候 肉 有 煮沸 为了 这 声明 时间 ,

当肉煮沸达到规定时间后，

[ˌeɪ diː 'diː] [draɪd] ['æplz] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['səʊkɪŋ] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] .
add dried apples and water in which they have been soaking and continue to boil for another hour .
添加 干燥 苹果 和 水 在 哪个 他们 有 到过 浸泡 和 继续 到 熬 为了 其他 小时 .

加入浸泡苹果干的水，继续煮一个小时。

[prɪ'peə(r)] ['dʌmplɪŋ] ['bætə(r)][æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Prepare dumpling batter as follows :
准备 饺子 连击 作为 跟随 :

按以下步骤准备饺子皮：

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4 teaspoons baking powder
4 茶匙 烘烤 粉末

4茶匙泡打粉

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ]
3 tblsp . melted shortening
3 汤匙 . 融化 缩短

3汤匙融化的起酥油

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[sɪft] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [ðə; ði] [dəʊ] [wɪð] [eg] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wel] ['biːt(ə)n] ,
Sift together the dry ingredients and mix the dough with egg , which has been well beaten ,
筛 一起 这 干燥 原料 和 混合 这 面团 和 蛋 , 哪个 有 到过 出色地 被打败 ,

将干性材料过筛后，与打散的鸡蛋混合成面团。

[ðə; ði] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [ðə; ði] [mɪlk] .
the melted shortening and the milk .
这 融化 缩短 和 这 牛奶 .

融化的起酥油和牛奶。

[drɒp] ['bætə(r)] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hæm] [ænd; ənd] ['æplz] .
Drop batter by spoonfuls into the boiling liquor of the ham and apples .
降低 连击 经过 一勺 进入 这 沸腾 酒 的 这 火腿 和 苹果 .

将面糊一勺一勺地滴入沸腾的火腿苹果汤汁中。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover tightly and cook for 15 minutes .
覆盖 紧紧 和 厨师 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，煮15分钟。

['reɪzɪnz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Raisins may be added if desired .
葡萄干 可能 是 额外 如果 想要的 .

可以根据个人喜好添加葡萄干。

[hæm] [ænd; ənd] [griːn] [biːnz]
HAM and GREEN BEANS
火腿 和 绿色的 豆子

火腿和青豆

[ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 or 3 lbs .
2 或者 3 磅 .

2或3磅。

[hæm] [ɔː(r)] [hæm] [bəʊn]
ham or ham bone
火腿 或者 火腿 骨

火腿或火腿骨

[wʌn] [ˌkjuː 'tiː] . [griːn] [strɪŋ] [biːnz]
1 qt . green string beans
1 qt . 绿色的 细绳 豆子

1夸脱青豆

[pə'teɪtəʊz]
potatoes
土豆

土豆

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[pleɪs] [hæm] [ɪn] [lɑːdʒ] [pɒt] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .
Place ham in large pot and cover with water .
地方 火腿 在 大的 锅 和 覆盖 和 水 .

将火腿放入大锅中，加水没过火腿。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ɒv; əv] ['aʊəz] ([les] [ɪf] [ðə; ðiː][hæm][ɪz] ['tendəraiz]) ['kiːpɪŋ]
Cook slowly for a couple of hours (less if the ham is tenderized) keeping
厨师 缓慢地 为了 一个 夫妻 的 小时 (较少的 如果 这 火腿 是 嫩化) 保持
['plenti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɒn][ðə; ðiː][hæm] .
plenty of water on the ham .
很多 的 水 在 这 火腿 .

用小火慢炖几个小时（如果火腿已经炖软，则炖的时间可以缩短），炖的过程中要保持火腿上有足够的水。

[kliːn] [ænd; ənd] [breɪk] - [ʌp] [ðə; ðiː] [strɪŋ] [biːnz] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] [wɪð] [hæm][ænd; ənd] [kʊk]
Clean and break - up the string beans , put them in with ham and cook
干净的 和 休息 - 向上 这 细绳 豆子 , 放 他们 在 和 火腿 和 厨师
[fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
for 25 minutes more .
为了 - 分钟 更多的 .

将四季豆洗净掰碎，放入火腿中，再煮 25 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː][pə'teɪtəʊz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [pɛə] [ænd; ənd] [kʌt] - [ʌp] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli]
Add the potatoes , which have been pared and cut - up , and cook slowly
添加 这 土豆 , 哪个 有 到过 精简 和 切 - 向上 , 和 厨师 缓慢地
[ʌn'tɪl] ['redi] .
until ready .
直到 准备好 .

加入去皮切块的土豆，小火慢煮至熟透。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season to taste .
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

['sɒsɪdʒ] ['pætiz]
SAUSAGE PATTIES
香肠 肉饼

香肠饼

['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [liːn] [ænd; ənd][fæt] [freʃ] [pɔːk] , [graʊnd] .
Equal amount of lean and fat fresh pork , ground .
平等的 数量 的 倾斜 和 胖的 新鲜的 猪肉 , 地面 .

等量的瘦肉和肥肉新鲜猪肉，绞碎。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] ,
To each pound of this mixture , add 1 teaspoon salt , ⅛ teaspoon pepper ,
到 每个 磅 的 这 混合物 , 添加 1 茶匙 盐 , ⅛ 茶匙 胡椒 ,

每磅这种混合物中加入 1 茶匙盐、⅛ 茶匙胡椒粉，

[pɪntʃ] [iːtʃ] [ɒv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd] [taɪm] .
pinch each of sage and thyme .
捏 每个 的 圣人 和 百里香 .

分别捏取少许鼠尾草和百里香。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] , [məʊld] ['ɪntuː] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Add one egg beaten , mould into cakes and fry until brown .
添加 一 蛋 被打败 , 模具 进入 蛋糕 和 炒 直到 棕色的 .

加入一个打散的鸡蛋，做成饼状，煎至棕色。

['wʌndəf(ə)l] [wɪð] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz] .
Wonderful with pancakes or waffles .
精彩的 和 煎饼 或者 华夫饼 .

搭配煎饼或华夫饼味道极佳。

[dʌtʃ] [miːt] [rəʊlz] ([buːvə] [ʃɛŋkəl])
DUTCH MEAT ROLLS (Boova Shenkel)
荷兰语 肉 卷 (布瓦 申克尔)

荷兰肉卷（Boova Shenkel）

2½ ['ɛl'bi:'ɛs] .
2½ lbs .
2½ 磅 .

2.5磅

[bi:f]
beef
牛肉

牛肉

- [pə'teɪtəʊz]
10 potatoes
- 土豆

10个土豆

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪnst] ['pɑ:sli]
2 tablespoons minced parsley
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
1 chopped onion
1 切碎 洋葱

1个切碎的洋葱

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[θri:] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

2½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃɔ:tnɪŋ]
1 tablespoon shortening
1 汤匙 缩短

1汤匙起酥油

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

['ɑːftə(r)] ['siːzənɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [stjuː] [ðə; ði] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
After seasoning the meat with salt and pepper , stew the meat for two hours .
后 调料 这 肉 和 盐 和 胡椒 ， 炖 这 肉 为了 二 小时 .

将肉用盐和胡椒粉腌制后，炖两个小时。

[ðen] [meɪk] [dəʊ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Then make dough with flour , baking powder , salt and the shortening .
然后 制作 面团 和 面粉 ， 烘烤 粉末 ， 盐 和 这 缩短 .

然后用面粉、泡打粉、盐和起酥油和面。

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ][paɪ] - [krʌst] [dəʊ] .
Mix into a pie - crust dough .
混合 进入 一个 馅饼 - 地壳 面团 .

拌入派皮面团中。

[rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['sɜːklz] [eit][tuː; tə] - ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .
Roll into a dozen circles 8 to 10 inches in diameter .
卷 进入 一个 打 界 8 到 - 英寸 在 直径 .

擀成十二个直径为 8 至 10 英寸的圆饼。

[stiːm] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] , [pεə] [ænd; ənd] [slaɪst] [θɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
Steam the potatoes , pared and sliced thin ; add salt and pepper , 2 tablespoons of butter ;
蒸汽 这 土豆 ， 精简 和 切片 薄的 ； 添加 盐 和 胡椒 ， 2 汤匙 的 黄油 ；

将土豆去皮切薄片蒸熟；加入盐、胡椒粉和 2 汤匙黄油；

[ðə; ði] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [ðen] [biːt] ['laɪtli] [ðə; ði] [θriː] [egz] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
the parsley and onions and then beat lightly the three eggs into the mixture .
这 香菜 和 洋葱 和 然后 打 轻轻 这 三 鸡蛋 进入 这 混合物 .

将欧芹和洋葱搅碎，然后轻轻地将三个鸡蛋打入混合物中。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][ðə; ði] ['sɜːklz] [ɒv; əv] [dəʊ] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [stʊd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] .
Put this mixture on the circles of dough after it has stood a little while .
放 这 混合物 在 这 界 的 面团 后 它 有 站立 一个 小的 尽管 .

稍等片刻后，将混合物涂抹在面团圆片上。

[fəʊld][hɑːf][ðə; ði]['sɜːk(ə)l][ɒv; əv] [dəʊ] ['əʊvə(r)][laɪk][ə; eɪ][hɑːf] [muːn] [ænd; ənd] [pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] ['taɪtli] .
Fold half the circle of dough over like a half moon and press edges together tightly .
折叠 一半 这 圆圈 的 面团 超过 喜欢 一个 一半 月亮 和 按 边缘 一起 紧紧 .

将面团圆的一半像半月一样折叠起来，并将边缘紧紧地捏合在一起。

[drɒp] [ðiːz] ['ɪntuː][ðə; ði][pɒt] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [stjuː] ['wɔːtə(r)] .
Drop these into the pot with the meat and stew water .
降低 这些 进入 这 锅 和 这 肉 和 炖 水 .

将这些食材放入盛有肉和炖菜水的锅中。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover tightly and cook for 30 minutes .
覆盖 紧紧 和 厨师 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，煮30分钟。

[ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] [pʊt] [ə; eɪ] [ˈkʌp(ə)l] [ɒv; əv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][fæt] [skɪmd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stjuː] [bɪˈfɔː(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [dəʊ] [rəʊlz] ,
Into a frying pan put a couple of tablespoons of fat skimmed from the stew before putting in the dough rolls ,
进入 一个 煎炸 平底锅 放 一个 夫妻 的 汤匙 的 胖的 脱脂 从 这 炖 前 推杆 在 这 面团 卷 ,

在煎锅里放入几汤匙从炖菜中撇出的油脂，然后再放入面团卷。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .
add to this 1 tablespoon of butter .
添加 到 这 1 汤匙 的 黄油 .

加入1汤匙黄油。

[ɪn] [ðɪs] [braʊn] [smɔːl] [kjuːbz][ɒv; əv][hɑːd] [bred] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv][mɪlk] .
In this brown small cubes of hard bread and stir in a half cup of milk .
在 这 棕色的 小的 立方体 的 难的 面包 和 搅拌 在 一个 一半 杯子 的 牛奶 .

将棕色的小块硬面包放入碗中，加入半杯牛奶搅拌均匀。

[pɔː(r)] [ðɪs] [mɪlk] [sɔːs] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] [rəʊlz] [wen] [ˈsɜːvɪŋ] .
Pour this milk sauce over the Meat rolls when serving .
倒 这 牛奶 酱 超过 这 肉 卷 什么时候 服务 .

上菜时，将这种牛奶酱汁淋在肉卷上。

“ [iːt] [jɔːˈself] [fʊl] [ɒv; əv] [wɒt] [wiː; wi][gɒt]
“ Eat yourself full of what we got
“ 吃 你自己 满的 的 什么 我们 得到

尽情享用我们拥有的一切吧！

” [ˈskræp(ə)l]
” SCRAPPLE
” 碎肉

“碎肉

½ [ˈel biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[tʃɒpt] [rɔː] [miːt] ([biːf] [ɔː(r)] [pɔːk])
chopped raw meat (beef or pork)
切碎 生的 肉 (牛肉 或者 猪肉)

切碎的生肉（牛肉或猪肉）

1¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1¼ teaspoons salt
1¼ 茶匙 盐

1¼茶匙盐

⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] [kɔːn] [miːl]
1 cup corn meal
1 杯子 玉米 一顿饭

杯玉米粉

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] [tʃɒpt]
1 medium onion chopped
1 中等的 洋葱 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

1¼ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['wɔːtə(r)]
1¼ qts . water
1¼ qts . 水

1¼夸脱水

[braʊn] ['ʌnjən] ['sləʊli] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt] .
Brown onion slowly in a little fat .
棕色的 洋葱 缓慢地 在 一个 小的 胖的 .

用少量油脂慢慢煎洋葱至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Add meat , seasoning and water .
添加 肉 , 调料 和 水 .

加入肉、调味料和水。

[kʊk] [æt; ət] ['sɪmərɪŋ] [pɔɪnt] - ['mɪnɪts] .
Cook at simmering point 20 minutes .
厨师 在 煨煮 观点 - 分钟 .

小火慢煮 20 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
Add to corn meal and boil for 1 hour .
添加 到 玉米 一顿饭 和 熬 为了 1 小时 .

加入玉米粉中，煮1小时。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ][məʊld] , [kuːl] , [kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][fæt] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Turn into a mold , cool , cut in slices and fry in fat until brown .
转动 进入 一个 模具 , 凉爽的 , 切 在 切片 和 炒 在 胖的 直到 棕色的 .

倒入模具，冷却，切成片，用油煎至棕色。

[sɜːv] [wɪð] ['greɪvi][ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Serve with gravy or tomato sauce .
服务 和 肉汁 或者 番茄 酱 .

可搭配肉汁或番茄酱食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɔɪstə(r)] [paɪ]
PENNSYLVANIA DUTCH CHICKEN AND OYSTER PIE
宾夕法尼亚州 荷兰语 鸡 和 牡蛎 馅饼

宾夕法尼亚荷兰鸡肉牡蛎派

[wʌn] ['stjuːɪŋ] ['tʃɪkɪn]
1 stewing chicken
1 炖 鸡

1只炖鸡

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 pt .
1 pt .

分

['ɔɪstə(r)z]
oysters
牡蛎

牡蛎

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

salt and pepper

盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)]

a little flour

一个 小的 面粉

少许面粉

['peɪstri] [krʌst]

pastry crust

糕点 地壳

酥皮

[stjuː] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ¼ ['el biː] .

Stew chicken until tender , season with ¼ lb .

炖 鸡 直到 投标 , 季节 和 ¼ 磅 .

将鸡肉炖至软烂，用 ¼ 磅盐调味。

['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

butter , salt and pepper .

黄油 , 盐 和 胡椒 .

黄油、盐和胡椒。

[laɪn] [diːp] [dɪʃ] [wɪð] ['peɪstri] [krʌst] .

Line deep dish with pastry crust .

线 深的 盘子 和 糕点 地壳 .

在深烤盘底部铺上酥皮。

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [stjuːd] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] ['luːsli] [wɪð] [ə; eɪ] [krʌst] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv]

Pour in the stewed chicken and cover loosely with a crust in the center of

倒 在 这 炖 鸡 和 覆盖 松散地 和 一个 地壳 在 这 中心 的

[wɪtʃ] [ə; eɪ][həʊl][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [tiː] [kʌp][hæz; həz] [biːn] [kʌt] .

which a hole the size of a tea cup has been cut .

哪个 一个 洞 这 尺寸 的 一个 茶 杯子 有 到过 切 .

倒入炖鸡肉，用一块酥皮松松地盖住，酥皮中央要切出一个茶杯大小的洞。

[prɪ'peə(r)] ['seprətli] [wʌn][ˌpiː 'tiː] .

Prepare separately 1 pt .

准备 分别地 1 pt .

单独准备 1 品脱。

['ɔɪstə(r)z] , ['hiːtɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

oysters , heating the liquor with a little flour and water .

牡蛎 , 加热 这 酒 和 一个 小的 面粉 和 水 .

牡蛎，用少量面粉和水加热汁液。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

Season with salt , pepper and 2 tablespoons of butter .

季节 和 盐 , 胡椒 和 2 汤匙 的 黄油 .

用盐、胡椒粉和2汤匙黄油调味。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)]['ɔɪstə(r)z] .

When it comes to a boil , pour over oysters .

什么时候 它 来 到 一个 熬 , 倒 超过 牡蛎 .

水烧开后，浇在牡蛎上。

- ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)][paɪ][ɪz] [dʌn] , [lɪft][ðə; ði][tɒp] [krʌst] [ænd; ənd] [pʊt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɪn] .

20 minutes before pie is done , lift the top crust and put the oyster mixture in .

- 分钟 前 馅饼 是 完毕 , 举起 这 顶部 地壳 和 放 这 牡蛎 混合物 在 .

在派烤好前 20 分钟，掀开派皮，将牡蛎混合物放入派中。

[ˌpenslˈveɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]
Vegetable Dishes
蔬菜 菜肴

蔬菜菜肴

['læŋkəstə(r)] ['kaʊnti] [beɪkt] [kɔːn]
LANCASTER COUNTY BAKED CORN
兰开斯特 县 烘焙 玉米

兰开斯特县烤玉米

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][draɪd] [kɔːn] ([graʊnd] [ɪn] [fuːd] ['tʃɒpə(r)]) [pɔː(r)][ɒn][ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk][ænd; ənd][let][stænd][ə'baʊt][æn; ən]['aʊə(r)] .
To 1 cup of dried corn (ground in food chopper) pour on 2 cups of hot milk and let stand about an hour .
到 1 杯子 的 干燥 玉米 (地面 在 食物 直升机) 倒 在 2 杯子 的 热的 牛奶 和 让 站立 关于 一个 小时 .

将 1 杯干玉米（用食物料理机磨碎）倒入 2 杯热牛奶，静置约 1 小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['biːt(ə)n] [egz] , [wʌn][kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] ,
Then add 2 beaten eggs , 1 cup milk , 1 tablespoon butter ,
然后 添加 2 被打败 鸡蛋 , 1 杯子 牛奶 , 1 汤匙 黄油 ,

然后加入2个打散的鸡蛋、1杯牛奶、1汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
2 tablespoons sugar and salt to taste .
2 汤匙 糖 和 盐 到 品尝 .

2汤匙糖，盐适量。

[beɪk] ½ ['aʊə(r)][ɪn]['ʌv(ə)n][ɒv; əv] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] .
Bake ½ hour in oven of 350 to 360 degrees .
烤 ½ 小时 在 烤箱 的 - 到 - 学位 .

在 350 至 360 度的烤箱中烘烤半小时。

['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['kæbɪdʒ]
SEVEN - MINUTE CABBAGE
七 - 分钟 卷心菜

七分钟快手卷心菜

[ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['flaʊə(r)]
2 teaspoons flour
2 茶匙 面粉

2茶匙面粉

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [tʃɒpt] [ˈkæbɪdʒ]
2 **cups** **chopped** **cabbage**
2 杯子 切碎 卷心菜

2杯切碎的卷心菜

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第3/7页

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat the milk to boiling .
热 这 牛奶 到 沸腾 .

将牛奶加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] .
Add butter and the cabbage .
添加 黄油 和 这 卷心菜 .

加入黄油和卷心菜。

[kʊk] ['sev(ə)n] ['mɪnɪts] .
Cook seven minutes .
厨师 七 分钟 .

煮七分钟。

['θɪkən] [wɪð] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Thicken with the flour , mixed with a little cold water .
加厚 和 这 面粉 , 混合 和 一个 小的 寒冷的 水 .

用面粉勾芡，面粉需加少量冷水。

['skæləpt; 'skɒləpt] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['æplz]
SCALLOPED SWEET POTATOES and APPLES
扇贝状的 甜的 土豆 和 苹果

焗烤红薯和苹果

[sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [swiːt] [pə'teɪtəʊz]
6 medium - sized sweet potatoes
6 中等的 - 尺寸 甜的 土豆

6个中等大小的红薯

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

1½ [kʌps] [slaɪst] ['æplz]
1½ cups sliced apples
1½ 杯子 切片 苹果

1.5 杯切片苹果

[fɔːr] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
4 tblsp . butter
4 汤匙 . 黄油

4汤匙黄油

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[meɪs]
mace
锤

锤

[bɔɪl] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil sweet potatoes until tender .
熬 甜的 土豆 直到 投标 .

红薯煮至软烂。

[slaɪs] [ɪn] ¼ [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Slice in ¼ inch pieces .
片 在 ¼ 英寸 件 .

切成¼英寸厚的片。

['bʌtə(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['bɒtəm] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['æplz] .
Butter baking dish and put a layer of sweet potatoes in bottom , then a layer of apples .
黄油 烘烤 盘子 和 放 一个 层 的 甜的 土豆 在 底部 , 然后 一个 层 的 苹果 .

在烤盘上涂抹黄油，底部铺一层红薯，再铺一层苹果。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [meɪs] , [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Sprinkle with sugar , salt and mace , and dot with butter .
撒 和 糖 , 盐 和 锤 , 和 点 和 黄油 .

撒上糖、盐和肉豆蔻，再点缀上黄油。

[rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] , ['hævɪŋ] [ðə; ðɪ] [tɒp] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['æplz] .
Repeat until dish is filled , having the top layer of apples .
重复 直到 盘子 是 已填 , 拥有 这 顶部 层 的 苹果 .

重复以上步骤直至盘子装满，最上面一层铺上苹果。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 50 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤50分钟。

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]
SWEET POTATO CROQUETTES
甜的 土豆 炸丸子

红薯丸子

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 pt .
1 pt .

分

[mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtəʊz]
mashed sweet potatoes
捣碎 甜的 土豆

甘薯泥

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
1 tblsp . butter
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈʃʊɡə(r)]
1 tblsp . sugar
1 汤匙 . 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eɡ] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

[bred] [krʌmz]
bread crumbs
面包 面包屑

面包屑

[mæʃ] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] [ˈveri] [faɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] .
Mash sweet potatoes very fine and add salt , sugar and melted butter .
捣碎 甜的 土豆 非常 美好的 和 添加 盐 , 糖 和 融化 黄油 .

将红薯捣成非常细腻的泥，加入盐、糖和融化的黄油。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː] [krɒˈket] [rəʊlz][ɔː(r)] [ˈpætiz] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][hɑːf] [ˈaʊə(r)] .
Shape into croquette rolls or patties and chill in the refrigerator for a half hour .
形状 进入 炸丸子 卷 或者 肉饼 和 寒意 在 这 冰箱 为了 一个 一半 小时 .

将面团做成炸丸子卷或饼状，放入冰箱冷藏半小时。

[ðen] [rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] , [dɪp][ɪn][ðə; ði] [eɡ] [waɪt] , [ˈslaɪtli] [ˈbiːt(ə)n] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [krʌmz] [əˈɡen] .
Then roll in bread crumbs , dip in the egg white , slightly beaten , and in the crumbs again .
然后 卷 在 面包 面包屑 , 蘸 在 这 蛋 白色的 , 轻微地 被打败 , 和 在 这 面包屑 再次 .

然后裹上面包屑，蘸上稍微打散的蛋清，再裹上面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈʃæləʊ] , [ɡriːzd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] , [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) .
Bake in a shallow , greased baking dish for 20 minutes , in hot oven (400 - f) .
烤 在 一个 浅的 , 涂油 烘烤 盘子 为了 - 分钟 , 在 热的 烤箱 (- - f) .

在涂油的浅烤盘中，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤20分钟。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][ˈmɒd(ə)n][ˌveəriˈeɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ðɪs] [əʊld] [ˈresəpi] ,
For a modern variation of this old recipe ,
为了 一个 现代的 变化 的 这 老的 食谱 ,

这是对这道古老食谱的现代改良版，

[pleɪs] [ə; eɪ] [ˌmɑːʃˈmæləʊ] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] [wɪð] [ðə; ði][pəˈteɪtəʊ][ˈmɪkstʃə(r)] [ˈkəʊtɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [kəmˈpliːtli] .
place a marshmallow in the center of each with the potato mixture coating it completely .
地方 一个 棉花糖 在 这 中心 的 每个 和 这 土豆 混合物 涂层 它 完全地 .

在每个面团的中心放一颗棉花糖，然后用土豆混合物将其完全包裹起来。

['ʃnɪtzəl] [biːnz]
SCHNITZEL BEANS
肉片 豆子

炸肉排豆

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]
4 slices bacon
4 切片 熏肉

4片培根

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [strɪŋ] [biːnz]
1 qt . string beans
1 qt . 细绳 豆子

1夸脱四季豆

[θriː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz] , [slaɪst]
3 medium onions , sliced
3 中等的 洋葱 , 切片

3个中等大小的洋葱，切片

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [tə'mɑːtəʊz] , [tʃɒpt]
2 cups tomatoes , chopped
2 杯子 西红柿 , 切碎

杯切碎的西红柿

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn] [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[daɪs] [ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd][fraɪ] [ʌn'tɪl] [krɪsp] .
Dice the bacon and fry until crisp .
骰子 这 熏肉 和 炒 直到 脆 .

将培根切丁，煎至酥脆。

[slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][fraɪ] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Slice the onions and fry until soft .
片 这 洋葱 和 炒 直到 柔软的 .

将洋葱切片，炒至软熟。

[kʌt] [ðə; ði] [bi:nz] ['ɪntu:] [smɔ:l] ([wʌn] - [ɪntʃ]) ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm] ['slaɪtli] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkən] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
Cut the beans into small (1 - inch) pieces and brown them slightly with the bacon and onions .
切 这 豆子 进入 小的 (1 - 英寸) 件 和 棕色的 他们 轻微地 和 这 熏肉 和 洋葱 .

将豆角切成小块（1英寸），与培根和洋葱一起稍微煎至棕色。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [tə'mɑ:təʊz] , ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
Add the tomatoes , seasoning and boiling water .
添加 这 西红柿 , 调料 和 沸腾 水 .

加入西红柿、调味料和沸水。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [bi:nz] [ɑ:(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
Cover and cook very slowly until beans are tender .
覆盖 和 厨师 非常 缓慢地 直到 豆子 是 投标 .

盖上锅盖，用小火慢炖，直到豆子变软。

[ˌeɪ di: 'di:] ['wɔ:tə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] , [səʊ] [ðeə(r)] [wɪl] [bi:; bi] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:s] [tu:; tə] [sɜ:v] [wɪð] [ðə; ði] [bi:nz] .
Add water if necessary , so there will be a little sauce to serve with the beans .
添加 水 如果 必要的 , 所以 那里 将要 是 一个 小的 酱 到 服务 和 这 豆子 .

必要时加水，这样就会有一些酱汁可以和豆子一起食用。

[fraɪd] [tə'mɑ:təʊz]
FRIED TOMATOES
油煎 西红柿

炸番茄

[fɔ:r] [tə'mɑ:təʊz]
4 tomatoes
4 西红柿

4个西红柿

[θri:] [ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . [hɒt] [fæt] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)]
3 tblsp . hot fat and butter
3 汤匙 . 热的 胖的 和 黄油

3汤匙热油和黄油

[ˌtu:'tu:] [ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2 tblsp . brown sugar
2 汤匙 . 棕色的 糖

2汤匙红糖

['flaʊə(r)]
Flour
面粉

面粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kʌt] [lɑːdʒ] , ['sɒlɪd] , [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] ½ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut large , solid , ripe tomatoes in ½ inch slices .
切 大的 , 坚硬的 , 成熟 西红柿 在 ½ 英寸 切片 .

将个头大、质地结实、成熟的西红柿切成 ½ 英寸厚的片。

[dredʒ] ['θɪkli] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Dredge thickly with flour .
疏通 浓密 和 面粉 .

裹上厚厚一层面粉。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [hɒt] ['drɪpɪŋ] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] , ['braʊnɪŋ] [wel] [ɒn] [bəʊθ] [saɪdz] .
Fry quickly in 2 tablespoons of hot drippings or butter , browning well on both sides .
炒 迅速地 在 2 汤匙 的 热的 滴落物 或者 黄油 , 褐变 出色地 在 两个都 侧面 .

用 2 汤匙热油或黄油快速煎炸，两面煎至金黄。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Remove to serving platter , sprinkle with salt , pepper and brown sugar .
消除 到 服务 拼盘 , 撒 和 盐 , 胡椒 和 棕色的 糖 .

盛入盘中，撒上盐、胡椒粉和红糖。

[kiːp] [wɔːm] .
Keep warm .
保持 温暖的 .

注意保暖。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə][ðə; ði][pæn] ['fraiiŋ] [ænd; ənd] [blend] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
Add 1 tablespoon of butter to the pan fryings and blend in a tablespoon of flour .
添加 1 汤匙 的 黄油 到 这 平底锅 油炸 和 混合 在 一个 汤匙 的 面粉 .

在煎锅中加入 1 汤匙黄油，然后拌入 1 汤匙面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Add the milk and cook , stirring constantly .
添加 这 牛奶 和 厨师 , 搅拌 不断地 .

加入牛奶，边煮边搅拌。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə'baʊt][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] .
It should be about the consistency of thick cream .
它 应该 是 关于 这 一致性 的 厚的 奶油 .

它的稠度应该像浓稠的奶油一样。

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour it over the tomatoes and serve .
倒 它 超过 这 西红柿 和 服务 .

将酱汁淋在番茄上即可食用。

['pɑːsnɪp] ['pætiz]
PARSNIP PATTIES
欧洲防风草 肉饼

欧洲防风草饼

[sɪks][ɔː(r)]['sɛvən] ['pɑːsnips]
6 or 7 parsnips
6 或者 7 欧防风

6或7根欧洲防风草

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 tablespoon butter or shortening
1 汤匙 黄油 或者 缩短

1汤匙黄油或起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [draɪ]
½ cup bread crumbs , dry
½ 杯子 面包 面包屑 , 干燥

半杯干面包屑

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

['lɪt(ə)l] ['pepə(r)]
little pepper
小的 胡椒

小辣椒

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

[bɔɪl] ['pɑːsnips] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
Boil parsnips in salted water .
熬 欧防风 在 咸的 水 .

将欧洲防风草放入盐水中煮沸。

[wen] [sɒft] , [piːl] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔː(r)] [ðen] [mæʃ] .
When soft , peel and remove the core then mash .
什么时候柔软的 , 果皮 和 消除 这 核 然后 捣碎 .

变软后，去皮去芯，然后捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] , [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ðə; ði]
Add shortening , bread crumbs , salt , pepper , sugar and 1 egg and the
添加 缩短 , 面包 面包屑 , 盐 , 胡椒 , 糖 和 1 蛋 和 这
[waɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] , ['biːt(ə)n] .
white of the other , beaten .
白色的 的 这 其他 , 被打败 .

加入起酥油、面包屑、盐、胡椒粉、糖、1 个鸡蛋和另一个鸡蛋的蛋白（打散）。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [keɪks] .
Mix well and form into cakes .
混合 出色地 和 形式 进入 蛋糕 .

充分混合后做成饼状。

[biːt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [eg] [jəʊk] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] ['ædɪd] .
Beat the remaining egg yolk with a little milk added .
打 这 其余的 蛋 蛋黄 和 一个 小的 牛奶 额外 .

将剩余的蛋黄加入少许牛奶搅拌均匀。

[dɪp] [ðə; ði] [keɪks] ['ɪntuː] [ðə; ði] [eg] ,
Dip the cakes into the egg ,
蘸 这 蛋糕 进入 这 蛋 ,

将蛋糕蘸上蛋液,

[rəʊl] [ɪn] [kɔːn] [miːl] [ɔː(r)] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] .
roll in corn meal or bread crumbs and fry to a nice brown .
卷 在 玉米 一顿饭 或者 面包 面包屑 和 炒 到 一个 好的 棕色的 .

裹上玉米粉或面包屑，炸至金黄色即可。

['skæləpt; 'skɒləpt] [pə'teɪtəʊz]
SCALLOPED POTATOES
扇贝状的 土豆

扇贝土豆

[sɪks] [pə'teɪtəʊz] , [slaɪst]
6 potatoes , sliced
6 土豆 , 切片

6个土豆，切片

[wʌn] ['ʌnjən] , [tʃɒpt]
1 onion , chopped
1 洋葱 , 切碎

1个洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː] [tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
3 tblsp . butter
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] [mɪlk]
2 cups hot milk
2 杯子 热的 牛奶

杯热牛奶

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
¾ cup grated cheese
¾ 杯子 磨碎的 奶酪

¾ 杯磨碎的奶酪

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ɔː(r)] [sɔːs] [pæn] .
Melt butter in double boiler or sauce pan .
熔化 黄油 在 双倍的 锅炉 或者 酱 平底锅 .

用双层蒸锅或平底锅融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][stɜː(r)] [smuːð] .
Add flour , seasoning and stir smooth .
添加 面粉 , 调料 和 搅拌 光滑的 .

加入面粉、调味料，搅拌均匀。

['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Slowly add the hot milk stirring constantly .
缓慢地 添加 这 热的 牛奶 搅拌 不断地 .

慢慢倒入热牛奶，边倒边搅拌。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [melt] [ðə; ði]['ɡreɪtɪd] [tʃiːz] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] .
When it thickens melt the grated cheese in the sauce .
什么时候 它 增厚 熔化 这 磨碎的 奶酪 在 这 酱 .

酱汁变稠后，将磨碎的奶酪融化在酱汁中。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['kæsərəʊl] [pʊt] ['leɪəz] [ɒv; əv][ðə; ði] [slaɪst] [pə'teɪtəʊz] ,
Into a buttered baking dish or casserole put layers of the sliced potatoes ,
进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 或者 沙锅 放 层 的 这 切片 土豆 ,

在涂抹了黄油的烤盘或砂锅中，一层一层地铺上土豆片。

['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [sɔːs] , [rɪ'piːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪn'ɡriːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
onions and cheese sauce , repeating until all ingredients are used .
洋葱 和 奶酪 酱 , 重复 直到 全部 原料 是 用过的 .

加入洋葱和奶酪酱，重复此步骤直至所有食材用完。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
Bake in a moderate oven (350 - f) for 1 hour .
烤 在 一个 缓和 烤箱 (- - f) 为了 1 小时 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤1小时。

[fraɪd] [eɡ] [plɑːnt]
FRIED EGG PLANT
油煎 蛋 植物

炸茄子

[peə(r)] [eɡ] [plɑːnt][ænd; ənd][kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
Pare egg plant and cut in slices ½ inch thick .
削减 蛋 植物 和 切 在 切片 ½ 英寸 厚的 .

将茄子去皮，切成 ½ 英寸厚的片。

[səʊk] ['slaɪsɪz][ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][æn; ən]['aʊə(r)] .
Soak slices in salt water for about an hour .
浸泡 切片 在 盐 水 为了 关于 一个 小时 .

将切片放入盐水中浸泡约一小时。

[dreɪn] [ænd; ənd][waɪp] [draɪ] .
Drain and wipe dry .
流走 和 擦拭 干燥 .

沥干水分并擦干。

[dɪp]['slaɪsɪz][ɪn]['biːt(ə)n] [eɡ] [ænd; ənd][rəʊl][ɪn][faɪn] [bred] [ɔː(r)]['krækə(r)] [krʌmz] .
Dip slices in beaten egg and roll in fine bread or cracker crumbs .
蘸 切片 在 被打败 蛋 和 卷 在 美好的 面包 或者 饼干 面包屑 .

将切片蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上细面包屑或饼干屑。

[fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] ([ɔː(r)] [diːp] [fæt]) [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] [ɒn][bəʊθ][saɪdz] .
Fry in hot fat (or deep fat) until well browned on both sides .
炒 在 热的 胖的 (或者 深的 胖的) 直到 出色地 棕色 在 两个都 侧面 .

用热油（或深油）煎炸至两面金黄。

[sɜːv] [wɪð] ['kætsəp; 'kætsʌp][ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Serve with catsup or tomato sauce .
服务 和 番茄酱 或者 番茄 酱 .

佐以番茄酱或番茄沙司食用。

[swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)] [biːts]
SWEET and SOUR BEETS
甜的 和 酸的 甜菜

酸甜甜菜

[θriː][kʌps] [biːts] , [daɪst]
3 cups beets , diced
3 杯子 甜菜 , 切丁

杯甜菜根丁

[wʌn][kʌp] [biːt] ['wɔːtə(r)]
1 cup beet water
1 杯子 甜菜 水

杯甜菜根水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊɡə(r)]
1 tblsp . sugar
1 汤匙 . 糖

1汤匙糖

¼ [kʌp]['vɪnɪɡə(r)]
¼ cup vinegar
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [kɔːn] [stɑːtʃ]
1 tblsp . corn starch
1 汤匙 . 玉米 淀粉

1汤匙玉米淀粉

[kʌt] [ɒf] [biːt] [tɒps] ['liːvɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [stemz] .
Cut off beet tops leaving 2 inches of the stems .
切 离开 甜菜 最高额 离开 2 英寸 的 这 茎 .

切掉甜菜根的顶部，留下2英寸长的茎。

[kliːn] [wel] , [pleɪs] [ɪn] [pɒt] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Clean well , place in pot and cover with boiling water .
干净的 出色地 , 地方 在 锅 和 覆盖 和 沸腾 水 .

洗净，放入锅中，倒入沸水没过食材。

[kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [slɪp] [ɒf] [ðə; ði]['aʊtə(r)] [skɪnz] [ænd; ənd] [daɪs] .
Cook until tender , slip off the outer skins and dice .
厨师 直到 投标 , 滑 离开 这 外 皮肤 和 骰子 .

煮至软嫩，剥去外皮，切丁。

[streɪn] [ænd; ənd] [seɪv] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [biːts] [wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] .
Strain and save 1 cup of the water in which beets were cooked .
拉紧 和 节省 1 杯子 的 这 水 在 哪个 甜菜 是 煮熟 .

将煮甜菜的水过滤出来，留出 1 杯备用。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊɡə(r)] , ['vɪnɪɡə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Add sugar , vinegar and butter .
添加 糖 , 醋 和 黄油 .

加入糖、醋和黄油。

['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] .
Thicken with 1 tablespoon of corn starch and cook to the consistency of cream .
加厚 和 1 汤匙 的 玉米 淀粉 和 厨师 到 这 一致性 的 奶油 .

加入1汤匙玉米淀粉勾芡，煮至奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [daɪst] [biːts] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] .
Add the diced beets , salt and pepper and heat .
添加 这 切丁 甜菜 , 盐 和 胡椒 和 热 .

加入切丁的甜菜根、盐和胡椒粉，加热。

['skæləpt; 'skɒləpt] [tə'mɑːtəʊz]
SCALLOPED TOMATOES
扇贝状的 西红柿

扇贝番茄

[θriː] [kʌps] [tə'mɑːtəʊz] [kænd] [ɔː(r)] [freʃ]
3 cups tomatoes canned or fresh
3 杯子 西红柿 罐装 或者 新鲜的

杯番茄，罐装或新鲜均可

[wʌn] ['miːdiəm] ['kjuːkʌmbə(r)] [pεə] [ænd; ənd] [slaɪst]
1 medium cucumber pared and sliced
1 中等的 黄瓜 精简 和 切片

1根中等大小的黄瓜，去皮切片

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [slaɪst]
1 small onion , sliced
1 小的 洋葱 , 切片

1个小洋葱，切片

½ [kʌp] [bred] [krʌmz] , ['bʌtəd]
½ cup bread crumbs , buttered
½ 杯子 面包 面包屑 , 涂黄油的

半杯涂抹黄油的面包屑

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
½ cup grated cheese
½ 杯子 磨碎的 奶酪

半杯磨碎的奶酪

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

['ɪntuː] [ə; eɪ] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['kæsərəʊl] [pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] ,
Into a greased baking dish or casserole place a layer of tomatoes ,
进入 一个 涂油 烘烤 盘子 或者 沙锅 地方 一个 层 的 西红柿 ,

在抹了油的烤盘或砂锅中铺一层西红柿，

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbə(r)] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [krʌmz] .
add half the cucumber and onion slices and half of the crumbs .
添加 一半 这 黄瓜 和 洋葱 切片 和 一半 的 这 面包屑 .

加入一半的黄瓜片和洋葱片，以及一半的面包屑。

[rɪ'pi:t] [wɪð] [mɔ:(r)] [tə'mɑ:təʊz] [ænd; ənd] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kju:kʌmbəz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [krʌmz] .
Repeat with more tomatoes and remaining cucumbers , onions and crumbs .
重复 和 更多的 西红柿 和 其余的 黄瓜 , 洋葱 和 面包屑 .

重复以上步骤，加入更多西红柿、剩余的黄瓜、洋葱和面包屑。

[tɒp] [wɪð] [tə'mɑ:təʊz] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃi:z] .
Top with tomatoes and sprinkle with cheese .
顶部 和 西红柿 和 撒 和 奶酪 .

放上番茄片，撒上奶酪碎。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven , (375 - f) 40 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 , (- - f) - 分钟 .

在中等温度的烤箱（375华氏度）中烘烤40分钟。

[dʌtʃ] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]
DUTCH POTATO CROQUETTES
荷兰语 土豆 炸丸子

荷兰土豆丸子

1½ [kʌps] [kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
1½ cups cold mashed potatoes
1½ 杯子 寒冷的 捣碎 土豆

1.5 杯冷土豆泥

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['ti:spu:n] [mɪnst] ['pɑ:sli]
1 teaspoon minced parsley
1 茶匙 剁碎 香菜

1茶匙切碎的欧芹

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [kri:m]
2 tablespoons cream
2 汤匙 奶油

2汤匙奶油

[kɔ:n] [mi:l]
corn meal
玉米 一顿饭

玉米粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['ti:spu:n] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ teaspoon minced onion
½ 茶匙 剁碎 洋葱

半茶匙洋葱碎

[dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[mɪks] [ʌp] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['pɑːsli] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Mix up a paste with the potatoes and butter , add the parsley , salt and pepper ,
混合 向上 一个 粘贴 和 这 土豆 和 黄油 ， 添加 这 香菜 ， 盐 和 胡椒 ，

将土豆和黄油混合成糊状，加入欧芹、盐和胡椒粉。

[kriːm] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] [eg] .
cream , onion and egg .
奶油 ， 洋葱 和 蛋 .

奶油、洋葱和鸡蛋。

[məʊld] ['ɪntuː] [krəu'kets] , [dɪp] ['ɪntuː] [ðə; ði] [eg] [waɪt] , [rəʊl] [ɪn] [kɔːn] [miːl] .
Mold into croquettes , dip into the egg white , roll in corn meal .
模具 进入 炸丸子 ， 蘸 进入 这 蛋 白色的 ， 卷 在 玉米 一顿饭 .

将面团捏成炸丸子状，蘸上蛋清，再裹上玉米粉。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] .
Fry in deep fat .
炒 在 深的 胖的 .

用油炸。

[red] ['kæbɪdʒ] ([rəʊt] [kraʊt])
RED CABBAGE (Rote Kraut)
红色的 卷心菜 （ 死记硬背 酸菜 ）

红甘蓝（红卷心菜）

[pleɪs] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkən] [griːs] [ɪn] ['preʃə(r)] ['kʊkə(r)] ,
Place 4 tablespoons bacon grease in pressure cooker ,
地方 4 汤匙 熏肉 润滑脂 在 压力 炊具 ，

在压力锅中放入4汤匙培根油，

[ðen] [tʃɒp] [faɪn] [wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ɪn] [griːs] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʌnjən] [tuː; tə] ['gəʊldən] [braʊn] .
then chop fine 1 small onion in grease and brown onion to golden brown .
然后 劈 美好的 1 小的 洋葱 在 润滑脂 和 棕色的 洋葱 到 金的 棕色的 .

然后将 1 个小洋葱切碎，用油煎至金黄色。

[ʃred] ([wʌn]) 2½ ['el biː] .
Shred (1) 2½ lb .
撕碎 （ 1 ） 2½ 磅 .

切碎（1）2½磅

[hed] [ɒv; əv] [red] ['kæbɪdʒ] .
head of red cabbage .
头 的 红色的 卷心菜 .

一颗红甘蓝。

[mɪks] ¼ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)] [wɪð] ¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] .
Mix ¼ cup vinegar with ¼ cup water and 2 tablespoons sugar .
混合 ¼ 杯子 醋 和 ¼ 杯子 水 和 2 汤匙 糖 .

将 1/4 杯醋、1/4 杯水和 2 汤匙糖混合。

[ðen] [pleɪs] ['kæbɪdʒ] [ɪn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːs] .
Then place cabbage in onion and grease .
然后 地方 卷心菜 在 洋葱 和 润滑脂 .

然后将卷心菜放入洋葱和油脂中。

[pɔː(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] ['kæbɪdʒ] .
Pour mixture of vinegar and sugar on cabbage .
倒 混合物 的 醋 和 糖 在 卷心菜 .

将醋和糖的混合物倒在卷心菜上。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][tu:; tə] [teɪst] [ænd; ənd][mɪks] ['laɪtli] .
Season with salt and pepper to taste and mix lightly .
季节 和 盐 和 胡椒 到 品尝 和 混合 轻轻 .

根据口味加入盐和胡椒粉调味，轻轻搅拌。

['kwɔ:tə(r)][wʌn] [lɑ:dʒ] [pɛə] ['æp(ə)l][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] .
Quarter 1 large pared apple and place on top of cabbage .
四分之一 1 大的 精简 苹果 和 地方 在 顶部 的 卷心菜 .

将1个大苹果削皮，放在卷心菜上面。

[kʊk] [fɔ:r][mɪn] .
Cook 4 min .
厨师 4 最小 .

煮4分钟。

[wen] ['ju:zɪŋ][æn; ən]['ɔ:d(ə)n(ə)ri][pɒt][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm][ɪz] - ['mɪnɪts] .
When using an ordinary pot the cooking time is 20 minutes .
什么时候 使用 一个 普通的 锅 这 烹饪 时间 是 - 分钟 .

使用普通锅烹饪时间为 20 分钟。

[ðɪs] [meɪks] - [s'ɜ:vɪŋz] .
This makes 10 servings .
这 制作 - 份量 .

此食谱可供10人食用。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['spɪnɪtʃ]
SCALLOPED SPINACH
扇贝状的 菠菜

扇贝菠菜

[ˌtu:'tu:]['ɛl'bi:'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['spɪnɪtʃ]
spinach
菠菜

菠菜

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[fɔ:r][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['bʌtə(r)]
4 tblsp . butter
4 汤匙 . 黄油

4汤匙黄油

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[ˌtu:'tu:] [egz] , ['bi:t(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [bred] [krʌmz]
2 cups bread crumbs
2 杯子 面包 面包屑

杯面包屑

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['beɪkən]
½ cup chopped bacon
½ 杯子 切碎 熏肉

半杯切碎的培根

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wɒʃ] ['spɪnɪtʃ] ['θʌrəli] .
Wash spinach thoroughly .
洗 菠菜 彻底 .

将菠菜彻底洗净。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ɪn] ['kʌvəd] [pɒt] ,
Drain and cook with a little water in covered pot ,
流走 和 厨师 和 一个 小的 水 在 涵盖 锅 ,

沥干水分，放入带盖的锅中，加少量水煮熟。

['əʊvə(r)] ['mɒdərət] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)][eit][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
over moderate heat for 8 to 10 minutes .
超过 缓和 热 为了 8 到 - 分钟 .

用中火煮8到10分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .
Drain and chop the spinach .
流走 和 劈 这 菠菜 .

将菠菜沥干水分并切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [egz] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Add milk , the beaten eggs , 1½ cups of the bread crumbs , melted butter ,
添加 牛奶 , 这 被打败 鸡蛋 , 1½ 杯子 的 这 面包 面包屑 , 融化 黄油 ,

加入牛奶、打散的鸡蛋、1.5杯面包屑、融化的黄油，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ðen] [mɪks] [wel] .
salt and pepper then mix well .
盐 和 胡椒 然后 混合 出色地 .

加入盐和胡椒粉，搅拌均匀。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['beɪkən] , [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] .
Sprinkle the remaining ½ cup bread crumbs and the chopped bacon , on the top .
撒 这 其余的 ½ 杯子 面包 面包屑 和 这 切碎 熏肉 , 在 这 顶部 .

将剩余的半杯面包屑和切碎的培根撒在上面。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) 35 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤35分钟。

[freʃ] ['piːz] [ænd; ənd] [njuː] [pə'teɪtəʊz]
FRESH PEAS and NEW POTATOES
新鲜的 豌豆 和 新的 土豆

新鲜豌豆和新土豆

[θriː] [kʌps] [freʃ] ['piːz]
3 cups fresh peas
3 杯子 新鲜的 豌豆

杯新鲜豌豆

- [smɔːl] [njuː] [pə'teɪtəʊz]
12 small new potatoes
- 小的 新的 土豆

12个小新土豆

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[kʊk] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] ['piːz] [ɪn] ['seprət] [pænz] , [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ænd; ənd] ['ɔːlməʊst]
Cook potatoes and peas in separate pans , in salted water until soft and almost
厨师 土豆 和 豌豆 在 分离 平底锅 , 在 咸的 水 直到 柔软的 和 几乎
[friː] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
free of water .
自由的 的 水 .

将土豆和豌豆分别放入不同的锅中，用盐水煮至软烂且几乎不吸水。

[mɪks][ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] .
Mix the peas and potatoes and add the milk .
混合 这 豌豆 和 土豆 和 添加 这 牛奶 .

将豌豆和土豆混合，加入牛奶。

[brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn]
Bring to the boiling point then add the butter and flour which have been
带来 到 这 沸腾 观点 然后 添加 这 黄油 和 面粉 哪个 有 到过
['blendɪd] [smuːð] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
blended smooth and cook until thickened .
混合 光滑的 和 厨师 直到 增稠 .

将水烧开，然后加入搅拌均匀的黄油和面粉，煮至浓稠。

[kɔːn] ['pʊdɪŋ]
CORN PUDDING
玉米 布丁

玉米布丁

[wʌn][kæn; kən]['gəʊldən] [krʌʃt] [kɔːn]
1 can golden crushed corn
1 能 金的 碎 玉米

1罐金黄色碎玉米

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
2 eggs , slightly beaten
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

[ˌtuːˈtuː][ˌtiː biː 'es] . ['flaʊə(r)]
2 tbs . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː][ˌtiː biː 'es] . ['ʃʊgə(r)]
2 tbs . sugar
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[lɒts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
lots of butter
很多 的 黄油

大量黄油

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] .
Mix all ingredients together .
混合 全部 原料 一起 .

将所有材料混合在一起。

[pleɪs] [ɪn] ['bʌtəd] ['kæsərəʊl] .
Place in buttered casserole .
地方 在 涂黄油的 沙锅 .

放入涂抹了黄油的砂锅中。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] - [dɪ'griːz] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
Bake in slow oven 300 degrees for one hour .
烤 在 慢的 烤箱 - 学位 为了 一 小时 .

在低温烤箱中以 300 度烘烤一小时。

[swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)] ['seləri]
SWEET and SOUR CELERY
甜的 和 酸的 芹菜

糖醋芹菜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['seləri] , [daɪst]
2 cups celery , diced
2 杯子 芹菜 , 切丁

杯芹菜丁

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊɡə(r)]
2 tblsp . sugar
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪɡə(r)]
vinegar
醋

醋

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [eɡ]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

¼ [kʌp] ['saʊə(r)] [kriːm]
¼ cup sour cream
¼ 杯子 酸的 奶油

¼ 杯酸奶油

[kʌt] [ʌp] ['seləri] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [sɒft] [ænd; ənd]['ɔːlməʊst][draɪ] .
Cut up celery and cook in a little salt water until soft and almost dry .
切 向上 芹菜 和 厨师 在 一个 小的 盐 水 直到 柔软的 和 几乎 干燥 .

将芹菜切碎，用少许盐水煮至软烂且水分几乎收干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [eɡ] , ['flaʊə(r)] , ['ʃʊɡə(r)] , ['vɪnɪɡə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,
Make a dressing of the egg , flour , sugar , vinegar and water ,
制作 一个 敷料 的 这 蛋 , 面粉 , 糖 , 醋 和 水 ,

用鸡蛋、面粉、糖、醋和水制成调味汁。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['saʊə(r)] [kriːm] .
bring to a boil and when it thickens add the sour cream .
带来 到 一个 熬 和 什么时候 它 增厚 添加 这 酸的 奶油 .

煮沸后，待其变稠，加入酸奶油。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['seləri] , [hiːt] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour this over the celery , heat and serve .
倒 这 超过 这 芹菜 , 热 和 服务 .

将此酱汁淋在芹菜上，加热后即可食用。

[həʊm] [beɪkt] [biːnz]
HOME BAKED BEANS
家 烘焙 豆子

自制烤豆

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['neɪvi] [biːnz]
2 cups navy beans
2 杯子 海军 豆子

杯白芸豆

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 small onion , minced
1 小的 洋葱 , 剁碎

1个小洋葱，切碎

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [mə'læsɪz]
4 tblsp . molasses
4 汤匙 . 糖蜜

4汤匙糖蜜

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[draɪ] ['mʌstəd]
dry mustard
干燥 芥末

干芥末

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['kætsəp; 'kætsʌp]
4 tblsp . catsup
4 汤匙 . 番茄酱

4汤匙番茄酱

¼ ['el biː] . [sɔːlt] [pɔːk]
¼ lb . salt pork
¼ 磅 . 盐 猪肉

¼磅咸猪肉

[ɔː(r)][fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]
or 4 slices bacon
或者 4 切片 熏肉

或4片培根

[səʊk] [biːnz] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Soak beans over night in cold water .
浸泡 豆子 超过 夜晚 在 寒冷的 水 .

将豆子在冷水中浸泡过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] 1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . [ɒv; əv] [freʃ] ['wɔːtə(r)] , [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl]
Drain , add 1½ qts . of fresh water , the Onion and cook slowly until
流走 , 添加 1½ qts . 的 新鲜的 水 , 这 洋葱 和 厨师 缓慢地 直到
[skɪnz] [bɜːst] .
skins burst .
皮肤 爆裂 .

沥干水分，加入 1.5 夸脱清水，放入洋葱，小火慢煮至洋葱皮爆裂。

[dreɪn] [seɪv] [ðə; ði]['lɪkwɪd] .
Drain save the liquid .
流走 节省 这 液体 .

沥干液体并收集起来。

[mɪks] [mə'læsɪz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd]['kætsəp; 'kætsʌp] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] .
Mix molasses , seasoning and catsup with 1 cup of the liquid .
混合 糖蜜 , 调料 和 番茄酱 和 1 杯子 的 这 液体 .

将糖蜜、调味料和番茄酱与 1 杯液体混合。

[pʊt][hɑːf][ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən][ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [biːn] [pɒt][ɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Put half the salt pork or bacon in bottom of bean pot or baking dish ,
放 一半 这 盐 猪肉 或者 熏肉 在 底部 的 豆 锅 或者 烘烤 盘子 ,

将一半咸猪肉或培根放入豆锅或烤盘底部，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd][tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən] .
add the beans and top with remainder of pork or bacon .
添加 这 豆子 和 顶部 和 余 的 猪肉 或者 熏肉 .

加入豆子，再放上剩下的猪肉或培根。

[pɔː(r)] [mə'læsɪz] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] [biːnz] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['lɪkwɪd][tuː; tə]['kʌvə(r)] .
Pour molasses mixture over beans , add more liquid to cover .
倒 糖蜜 混合物 超过 豆子 , 添加 更多的 液体 到 覆盖 .

将糖蜜混合物倒在豆子上，再加一些液体盖住豆子。

[beɪk] ['kʌvəd] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['aʊəz] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) .
Bake covered for 5 hours in slow oven (300 - f) .
烤 涵盖 为了 5 小时 在 慢的 烤箱 (- - f) .

盖上盖子，在低温烤箱（300华氏度）中烘烤5小时。

[ʌn'kʌvə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɑːst] - ['mɪnɪts] .
Uncover for the last 30 minutes .
揭露 为了 这 最后的 - 分钟 .

最后30分钟揭开面纱。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] , [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
Add water if necessary , while cooking .
添加 水 如果 必要的 , 尽管 烹饪 .

烹饪过程中，如有必要可加水。

['kæbɪdʒ] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)]
CABBAGE , SWEET and SOUR
卷心菜 , 甜的 和 酸的

糖醋卷心菜

['kæbɪdʒ]
cabbage
卷心菜

卷心菜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]
¼ cup vinegar
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ʃred] ['kæbɪdʒ] ['rɑːðə(r)] ['faɪnli] .
Shred cabbage rather finely .
撕碎 卷心菜 相当 精细地 .

将卷心菜切得细一些。

[pʊt][ɪn] [sɔːs] [pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] .
Put in sauce pan and sprinkle with salt .
放 在 酱 平底锅 和 撒 和 盐 .

放入平底锅中，撒上盐。

['kʌvə(r)][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ænd; ənd] [stiːm] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Cover pan and place over low heat and steam until tender .
覆盖 平底锅 和 地方 超过 低的 热 和 蒸汽 直到 投标 .

盖上锅盖，用小火蒸至软烂。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]
Beat the egg , add the vinegar , sugar and salt and pour over the
打 这 蛋 , 添加 这 醋 , 糖 和 盐 和 倒 超过 这
[stiːmd] ['kæbɪdʒ] .
steamed cabbage .
蒸 卷心菜 .

将鸡蛋打散，加入醋、糖和盐，然后淋在蒸好的卷心菜上。

[hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
Heat five minutes and serve at once .
热 五 分钟 和 服务 在 一次 .

加热五分钟后即可食用。

[kɔːn] ['frɪtəz]
CORN FRITTERS
玉米 油炸饼

玉米油炸饼

[wʌn][kʌp] [graʊnd] [draɪd] [kɔːn] , [ˌeɪ diː 'diː] 1¼ [kʌps] [mɪlk] ([ɔː(r)] [pɑːt] ['wɔːtə(r)]) ;
1 cup ground dried corn , add 1¼ cups milk (or part water) ;
1 杯子 地面 干燥 玉米 , 添加 1¼ 杯子 牛奶 (或者 部分 水) ;

杯磨碎的干玉米，加入 1¼ 杯牛奶（或部分水）;

[let][stænd] ½ ['aʊə(r)][ɔː(r)]['lɒŋgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)] ,
let stand ½ hour or longer , add ½ teaspoon salt , ½ teaspoon sugar ,
让 站立 ½ 小时 或者 更长 , 添加 ½ 茶匙 盐 , ½ 茶匙 糖 ,

静置半小时或更长时间，加入半茶匙盐、半茶匙糖，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ½ [kʌp]['flaʊə(r)] , [wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə]
1 teaspoon baking powder , ½ cup flour , 1 egg , well beaten , and fry to
1 茶匙 烘烤 粉末 , ½ 杯子 面粉 , 1 蛋 , 出色地 被打败 , 和 炒 到
[ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
a golden brown .
一个 金的 棕色的 .

1茶匙泡打粉，½杯面粉，1个鸡蛋，打散，煎至金黄色。

[hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz]
HASHED BROWN POTATOES
哈希 棕色的 土豆

土豆泥

[sɪks]['miːdiəm] , [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]
6 medium , cold boiled potatoes
6 中等的 , 寒冷的 煮沸 土豆

6个中等大小的冷煮土豆

['ʃɔːtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[θriː] [rɔː] [griːn] ['pepəz]
3 raw green peppers
3 生的 绿色的 辣椒

3个生青椒

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]
¼ teaspoon celery salt
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[tʃɒp] [pə'teɪtəʊz] [faɪn] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ['seləri] [sɔːlt] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
Chop potatoes fine , season with celery salt , salt and pepper to taste .
劈 土豆 美好的 , 季节 和 芹菜 盐 , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

将土豆切成细丁，用芹菜盐、盐和胡椒粉调味。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [stem] [frɒm; frəm] ['pepə(r)] , [wɒʃ] [dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] .
Remove seeds and stem from pepper , wash drain and chop fine .
消除 种子 和 干 从 胡椒 , 洗 流走 和 劈 美好的 .

去除辣椒的籽和蒂，洗净沥干，切碎。

[mɪks] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] .
Mix with potatoes .
混合 和 土豆 .

与土豆混合。

[pʊt] [ə'baʊt] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [wen] [hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː]
Put about 1 tablespoon of melted shortening in pan and when hot , add
放 关于 1 汤匙 的 融化 缩短 在 平底锅 和 什么时候 热的 , 添加
[pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] .
potatoes and cook slowly .
土豆 和 厨师 缓慢地 .

在锅里放入约 1 汤匙融化的起酥油，油热后加入土豆，小火慢煮。

[wen] ['pɑːtli] [braʊn] , [fəʊld]['ɪntuː] ['ɒmlət] [ʃeɪp] [ɪn][wʌn][saɪd][ɒv; əv][pæn] .
When partly brown , fold into omelet shape in one side of pan .
什么时候 部分 棕色的 , 折叠 进入 煎蛋卷 形状 在 一 边 的 平底锅 .

当面糊部分呈棕色时，在平底锅的一侧将其折叠成煎蛋饼的形状。

[fraɪ][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [rɪtʃ] [braʊn] .
Fry until a rich brown .
炒 直到 一个 富有的 棕色的 .

煎至金黄色。

[beɪkt] ['liːmə] [biːnz]
BAKED LIMA BEANS
烘焙 利马 豆子

烤利马豆

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [draɪd] ['laɪməz]
2 cups dried limas
2 杯子 干燥 利马斯

杯干利马斯

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən][ɔː(r)][sɔːlt] [pɔːk]
4 slices bacon or salt pork
4 切片 熏肉 或者 盐 猪肉

4片培根或咸猪肉

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[wʌn] [griːn] ['pepə(r)]
1 green pepper
1 绿色的 胡椒

1个青椒

[wʌn] [kʌp] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]
1 cup canned tomatoes
1 杯子 罐装 西红柿

杯罐装番茄

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['mʌstəd]
mustard
芥末

芥末

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2 tblsp . brown sugar
2 汤匙 . 棕色的 糖

2汤匙红糖

[səʊk] [biːnz] [ˌəʊvə'naɪt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Soak beans overnight in cold water .
浸泡 豆子 过夜 在 寒冷的 水 .

将豆子在冷水中浸泡过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [freʃ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Drain , add 2 quarts of fresh water and boil until tender .
流走 , 添加 2 夸脱 的 新鲜的 水 和 熬 直到 投标 .

沥干水分，加入 2 夸脱清水，煮至软烂。

[pɔː(r)] [biːnz] [ɪn] ['bʌtəd] ['kæsərəʊl] .
Pour beans in buttered casserole .
倒 豆子 在 涂黄油的 沙锅 .

将豆子倒入涂了黄油的砂锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] ['pepə(r)] , ['ʌnjən] , [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] .
Add minced pepper , onion , tomatoes and seasoning and mix .
添加 剁碎 胡椒 , 洋葱 , 西红柿 和 调料 和 混合 .

加入切碎的辣椒、洋葱、西红柿和调味料，搅拌均匀。

[pʊt]['beɪkən][ɔː(r)][sɔːlt] [pɔːk] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] , ['kʌvəd] .
Put bacon or salt pork on top and bake , covered .
放 熏肉 或者 盐 猪肉 在 顶部 和 烤 , 涵盖 .

在上面放上培根或咸猪肉，盖上盖子烘烤。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .
Add water if necessary .
添加 水 如果 必要的 .

必要时加水。

[beɪk] [ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] [æt; ət] (- - [ef]) .
Bake 2 hours at (325 - f) .
烤 2 小时 在 (- - f) .

在 325 华氏度下烘烤 2 小时。

[ʌn'kʌvə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɑːst] - ['mɪnɪts] .
Uncover for the last 20 minutes .
揭露 为了 这 最后的 - 分钟 .

最后20分钟揭开面纱。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['frɪtəz]
Pancakes and Fritters
煎饼 和 油炸饼

煎饼和油炸饼

['æp(ə)l] [rɪŋ] ['frɪtəz]
APPLE RING FRITTERS
苹果 戒指 油炸饼

苹果圈油炸饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[fɔːr] [lɑːdʒ] ['æplz]
4 large apples
4 大的 苹果

4个大苹果

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Sift dry ingredients .
筛 干燥 原料 .

将干性材料过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [eg] .
Add milk and egg .
添加 牛奶 和 蛋 .

加入牛奶和鸡蛋。

[biːt] [wel] .
Beat well .
打 出色地 .

打得好。

[piːl] [ænd; ənd] [kɔː(r)] ['æplz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] [rɪŋz] [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Peel and core apples and slice in rings about ¼ inch thick .
果皮 和 核 苹果 和 片 在 戒指 关于 ¼ 英寸 厚的 .

将苹果去皮去核，切成约 ¼ 英寸厚的圆片。

[dɪp] [rɪŋz] [ɪn] ['bætə(r)] [ænd; ənd] [drɒp] ['ɪntuː] ['skɪlɪt] [kən'teɪnɪŋ] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [hɒt] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Dip rings in batter and drop into skillet containing ½ inch of hot melted shortening .
蘸 戒指 在 连击 和 降低 进入 煎锅 包含 ½ 英寸 的 热的 融化 缩短 .

将圈状物蘸上面糊，然后放入盛有半英寸热融化起酥油的煎锅中。

[fraɪ] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] [ɒn] [bəʊθ] [saɪdz] .
Fry until golden brown on both sides .
炒 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

煎至两面金黄。

[dreɪn] [ɒn] ['peɪpə(r)] ['taʊəl] .
Drain on paper towel .
流走 在 纸 毛巾 .

用厨房纸巾吸干水分。

[mɪks] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] ['frɪtəz] .
Mix sugar and cinnamon together and sprinkle over fritters .
混合 糖 和 肉桂 一起 和 撒 超过 油炸饼 .

将糖和肉桂混合在一起，撒在油炸饼上。

[meɪks] - [tuː; tə] - .
Makes 16 to 20 .
制作 - 到 - .

可做16至20个。

['saʊə(r)] ['tʃeri] ['frɪtəz]
SOUR CHERRY FRITTERS
酸的 樱桃 油炸饼

酸樱桃油条

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
1 cup flour , sifted
1 杯子 面粉 , 筛过的

杯面粉，过筛

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
2 tblsp . sugar
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['wɔːtə(r)]
3 tblsp . water
3 汤匙 . 水

3汤匙水

[wʌn] [kʌp] ['pɪtɪd] ['saʊə(r)] ['tʃeriz]
1 cup pitted sour cherries
1 杯子 凹坑 酸的 樱桃

杯去核酸樱桃

[sɪft] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Sift together the flour , baking powder , salt and sugar .
筛 一起 这 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 .

将面粉、泡打粉、盐和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Combine the beaten egg yolks with water and mix until smooth .
结合 这 被打败 蛋 蛋黄 和 水 和 混合 直到 光滑的 .

将打散的蛋黄与水混合，搅拌至顺滑。

[fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['stɪfli] - ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃeriz] .
Fold in the stiffly - beaten egg whites and add the cherries .
折叠 在 这 僵硬地 - 被打败 蛋 白人 和 添加 这 樱桃 .

将打发的蛋白轻轻拌入面糊中，然后加入樱桃。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː] [hɒt] [fæt] (- - [ef]) [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Drop by spoonfuls into hot fat (360 - f) and cook 2 to 5 minutes or until browned .
降低 经过 一勺 进入 热的 胖的 (- - f) 和 厨师 2 到 5 分钟 或者 直到 棕色 .

用勺子将面糊舀入热油（360华氏度）中，煮2至5分钟或直至呈棕色。

[dreɪn] [ɒn][əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt]['peɪpə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ɔː(r)][fruːt] [sɔːs] .
Drain on absorbent paper and serve with powdered sugar or fruit sauce .
流走 在 吸收剂 纸 和 服务 和 粉末状 糖 或者 水果 酱 .

沥干水分后放在吸油纸上，佐以糖粉或水果酱食用。

['ʌðə(r)] [fruːts] [ɔː(r)] ['beriz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
Other fruits or berries may be used .
其他 水果 或者 浆果 可能 是 用过的 .

也可以使用其他水果或浆果。

[kɔːn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks]
CORN MEAL GRIDDLE CAKES
玉米 一顿饭 烤盘 蛋糕

玉米粉煎饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɔːn] [miːl]
2 cups corn meal
2 杯子 玉米 一顿饭

杯玉米粉

½ [kʌp] ['flaʊə(r)]
½ cup flour
½ 杯子 面粉

半杯面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bʌtəmɪlk]
2 cups buttermilk
2 杯子 酪乳

杯酪乳

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [kɔːn] [miːl] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift flour , corn meal , baking powder , soda and salt .
筛 面粉 , 玉米 一顿饭 , 烘烤 粉末 , 苏打 和 盐 .

将面粉、玉米粉、泡打粉、小苏打和盐过筛。

[sɪft] [ə'gen] .
Sift again .
筛 再次 .

再筛一遍。

[biːt] [egz] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bʌtəmɪlk] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Beat eggs well , add the buttermilk and combine with the dry ingredients .
打 鸡蛋 出色地 , 添加 这 酪乳 和 结合 和 这 干燥 原料 .

将鸡蛋打散，加入酪乳，与干料混合均匀。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Beat until smooth and add melted butter .
打 直到 光滑的 和 添加 融化 黄油 .

搅拌至顺滑，加入融化的黄油。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] ['grɪdl] .
Bake on hot griddle .
烤 在 热的 烤盘 .

在热烤盘上烘烤。

[ðə; ði] " [dʌtʃ] " ['haʊswaɪf] [rʌbd] [ðə; ði] ['grɪdl] [wɪð] [ðə; ði] [flæt] [pɑːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [rɔː] ['tɜːnɪp] [kʌt] [ɪn] [hɑːf] ,
The " dutch " housewife rubbed the griddle with the flat part of a raw turnip cut in half ,
这 " 荷兰语 " 家庭主妇 摩擦 这 烤盘 和 这 平坦的 部分 的 一个 生的 芜菁 切 在 一半 ,

这位"荷兰"家庭主妇用切成两半的生萝卜的扁平部分摩擦烤盘，

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
to prevent sticking .
到 防止 粘性 .

防止粘连。

[sʌm; səm] [juːst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [klɒθ] [bæg] [fɪld] [wɪð] [sɔːlt] .
Some used a little cloth bag filled with salt .
一些 用过的 一个 小的 布 包 已填 和 盐 .

有些人用装满盐的小布袋。

[sɜːv] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ɔː(r)] ['sɪrəp] .
Serve with brown sugar or syrup .
服务 和 棕色的 糖 或者 糖浆 .

可佐以红糖或糖浆食用。

[kɔːn] ['frɪtəz]
CORN FRITTERS
玉米 油炸饼

玉米油炸饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
1 tblsp . sugar
1 汤匙 . 糖

1汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [freʃ] [kɔːn]
2 cups grated fresh corn
2 杯子 磨碎的 新鲜的 玉米

杯磨碎的新鲜玉米

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] .
Beat the egg yolks and add the flour , 1 teaspoon salt and a little pepper .
打 这 蛋 蛋黄 和 添加 这 面粉 , 1 茶匙 盐 和 一个 小的 胡椒 .

将蛋黄打散，加入面粉、1茶匙盐和少许胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Add the corn and fold in the stiffly beaten egg whites .
添加 这 玉米 和 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入玉米粒，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[drɒp] [smɔːl] ['spuːnful] [ɒn] [griːzd] ['grɪdl] [ɔː(r)] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Drop small spoonfuls on greased griddle or frying pan .
降低 小的 一勺 在 涂油 烤盘 或者 煎炸 平底锅 .

将小勺面糊滴在抹了油的烤盘或煎锅上。

[duː; də][nɒt] [kʊk] [tuː] [fɑːst] .
Do not cook too fast .
做 不是 厨师 也 快速地 .

不要煮得太快。

[əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['flænl] [keɪks]
OLD - FASHIONED FLANNEL CAKES
老的 - 造型 绒布 蛋糕

老式法兰绒蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

汤匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
2 tblsp . melted butter
2 汤匙 . 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[sɪft] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Sift together in a bowl the flour , salt and baking powder .
筛 一起 在 一个 碗 这 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 .

将面粉、盐和泡打粉一起过筛到碗中。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] .
Beat the egg yolks and add the milk .
打 这 蛋 蛋黄 和 添加 这 牛奶 .

将蛋黄打散，加入牛奶。

[pɔː(r)] [mɪlk] ['mɪkstʃə(r)] ['sləʊli] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] .
Pour milk mixture slowly into the dry ingredients and beat to a smooth batter .
倒 牛奶 混合物 缓慢地 进入 这 干燥 原料 和 打 到 一个 光滑的 连击 .

将牛奶混合物慢慢倒入干料中，搅拌成光滑的面糊。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Add the melted butter then fold in the stiffly beaten egg whites .
添加 这 融化 黄油 然后 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入融化的黄油，然后拌入打发的蛋白。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] ['grɪdl] .
Bake on hot griddle .
烤 在 热的 烤盘 .

在热烤盘上烘烤。

[meɪks] [ə'baʊt] - [keɪks] .
Makes about 12 cakes .
制作 关于 - 蛋糕 .

大约可以做12个蛋糕。

[fraɪd] [kɔːn] [miːl] [mʌʃ]
FRIED CORN MEAL MUSH
油煎 玉米 一顿饭 蘑菇

炸玉米糊

[wʌn] [kʌp] [kɔːn] [miːl]
1 cup corn meal
1 杯子 玉米 一顿饭

杯玉米粉

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
2 qts . boiling water
2 qts . 沸腾 水

2夸脱沸水

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['mɔɪsn] [kɔːn] [miːl] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Moisten corn meal with a little cold water and stir into the salted boiling water .
濡 玉米 一顿饭 和 一个 小的 寒冷的 水 和 搅拌 进入 这 咸的 沸腾 水 .

将玉米粉用少许冷水润湿，然后搅拌到加盐的沸水中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [sləʊ] ['faɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] , [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cook over slow fire , stirring often , for 45 minutes .
厨师 超过 慢的 火 , 搅拌 经常 , 为了 - 分钟 .

用小火慢煮，经常搅拌，煮45分钟。

([məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] [kɔːn] [miːl] [səʊld] [tə'deɪ] [hæz; həz] [biːn] [p'rəsest] [tuː; tə] [kʊk] [mʌtʃ] [fɑːstə(r)] ,
(Most of the corn meal sold today has been processed to cook much faster ,
(最多 的 这 玉米 一顿饭 卖 今天 有 到过 已处理 到 厨师 很多 快点 ,

（如今市面上销售的大部分玉米粉都经过加工，以便更快煮熟，）

[səʊ] ['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz] .)
so follow the directions .)
所以 跟随 这 方向 .)

所以请按照指示操作。）

[pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] [kɔːn] [miːl] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ləʊf][pæn][ɔː(r)][glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour the hot corn meal into a greased loaf pan or glass baking dish .
倒 这 热的 玉米 一顿饭 进入 一个 涂油 面包 平底锅 或者 玻璃 烘烤 盘子 .

将热玉米粉倒入抹了油的面包模具或玻璃烤盘中。

[let] [stænd] , [ʌn'kʌvəd] , [ʌn'tɪl] [kəʊld][ænd; ənd][fɜːm] .
Let stand , uncovered , until cold and firm .
让 站立 , 裸露 , 直到 寒冷的 和 公司 .

静置，不要盖盖子，直到冷却变硬。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [dɪp][ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Cut into slices , dip in flour and fry in hot fat until browned .
切 进入 切片 , 蘸 在 面粉 和 炒 在 热的 胖的 直到 棕色 .

切成片，蘸上面粉，放入热油中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] ['sɪrəp] .
Serve with syrup .
服务 和 糖浆 .

佐以糖浆食用。

['wʌndəf(ə)l] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] .
Wonderful with sausage .
精彩的 和 香肠 .

配香肠味道绝佳。

[piːtʃ] ['frɪtəz]
PEACH FRITTERS
桃 油炸饼

桃子油条

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[θriː][tiː es piː] .
3 tsp .
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

1½ [kʌps] [tʃɒpt] ['piːtʃɪz] , [freʃ] [ɔː(r)] [kænd]
1½ cups chopped peaches , fresh or canned
1½ 杯子 切碎 桃子 , 新鲜的 或者 罐装

1.5 杯切碎的桃子，新鲜或罐装均可

[wɪpt] [kriːm]
whipped cream
鞭打 奶油

鲜奶油

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] .
Cream the butter and sugar , add the eggs and beat thoroughly .
奶油 这 黄油 和 糖 , 添加 这 鸡蛋 和 打 彻底 .

将黄油和糖搅打至蓬松，加入鸡蛋并充分搅拌。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] ['sləʊli] .
Sift dry ingredients together and add the milk slowly .
筛 干燥 原料 一起 和 添加 这 牛奶 缓慢地 .

将干性材料一起过筛，然后慢慢加入牛奶。

[fəʊld] [ɪn] ['piːtʃɪz] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Fold in peaches , lemon juice and vanilla .
折叠 在 桃子 , 柠檬 汁 和 香草 .

拌入桃子、柠檬汁和香草精。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] ['ɪntuː] [hɒt] [fæt] .
Drop by teaspoonfuls into hot fat .
降低 经过 茶匙 进入 热的 胖的 .

用茶匙将面糊滴入热油中。

[fraɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
Fry golden brown .
炒 金的 棕色的 .

炸至金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Serve with whipped cream or sprinkle with powdered sugar .
服务 和 鞭打 奶油 或者 撒 和 粉末状 糖 .

可搭配鲜奶油或撒上糖粉食用。

['dʒɜːmən] [eg] ['pænkeɪks]
GERMAN EGG PANCAKES
德语 蛋 煎饼

德式鸡蛋煎饼

[faɪv] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
5 eggs , separated
5 鸡蛋 , 分开

5个鸡蛋，分开

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
1 cup flour , sifted
1 杯子 面粉 , 筛过的

杯面粉，过筛

[pʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [faɪv] [egz] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [lait] .
Put the yolks of 5 eggs in a bowl and beat until very light .
放 这 蛋黄 的 5 鸡蛋 在 一个 碗 和 打 直到 非常 光 .

将5个鸡蛋的蛋黄放入碗中，搅打至颜色非常浅。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [mɪks] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] [wɪtʃ] [ɪz]
Add the milk and flour gradually and mix into a smooth batter which is
添加 这 牛奶 和 面粉 逐步地 和 混合 进入 一个 光滑的 连击 哪个 是
[nɒt] [tuː] [θɪk] .
not too thick .
不是 也 厚的 .

将牛奶和面粉逐渐加入，搅拌成光滑但不太稠的面糊。

[fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Fold in the stiffly beaten egg whites .
折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性的蛋白轻轻拌入。

[drɒp] [lɑːdʒ] ['spuːnful] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [griːzd] ['grɪdl] .
Drop large spoonfuls on a hot greased griddle .
降低 大的 一勺 在 一个 热的 涂油 烤盘 .

将大勺面糊舀到涂了油的热煎锅上。

[sɜːv] [hɒt] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ɔː(r)] [spred] [wɪð] ['kʌrənt] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [tɑːt] ['dʒeli] [ɔː(r)] [dʒæm] .
Serve hot sprinkled with sugar or spread with currant or other tart jelly or jam .
服务 热的 撒上 和 糖 或者 传播 和 黑醋栗 或者 其他 酸 果冻 或者 果酱 .

趁热食用，可撒上糖，或涂抹葡萄干或其他酸味果冻或果酱。

[pə'teɪtəʊ] ['pænkeɪks]
POTATO PANCAKES
土豆 煎饼

土豆煎饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
1 cup mashed potatoes
1 杯子 捣碎 土豆

杯土豆泥

½ [kʌp] ['flaʊə(r)]
½ cup flour
½ 杯子 面粉

半杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add egg yolks to the mashed potatoes and mix well .
添加 蛋 蛋黄 到 这 捣碎 土豆 和 混合 出色地 .

将蛋黄加入土豆泥中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add the flour and baking powder alternately with the milk until smooth .
添加 这 面粉 和 烘烤 粉末 交替 和 这 牛奶 直到 光滑的 .

将面粉和泡打粉与牛奶交替加入，搅拌至顺滑。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd][drɒp] ['spuːnful] [ɒn][hɒt] [griːzd] ['grɪdl] [ɔː(r)] ['skɪlɪt] .
Fold in the stiffly beaten egg whites and drop spoonfuls on hot greased griddle or skillet .
折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 和 降低 一勺 在 热的 涂油 烤盘 或者 煎锅 .

将打发的蛋白轻轻拌入面糊中，然后用勺子舀起面糊，放在涂了油的热煎锅或平底锅上。

['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] ['sprɪŋk(ə)ld][ɒn][ðə; ði]['bætə(r)][ɒn] ['grɪdl] [bɪ'fɔː(r)] ['tɜːnɪŋ] .
Finely chopped onion is sometimes sprinkled on the batter on griddle before turning .
精细地 切碎 洋葱 是 有时 撒上 在 这 连击 在 烤盘 前 转弯 .

有时会在煎锅上的面糊上撒上切碎的洋葱，然后再翻面。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [miːt] .
Serve hot with meat .
服务 热的 和 肉 .

趁热与肉类一起食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[ðə; ði] - [suːn] [ɪz] [dʌn] - !
THE FASTNACHTS SOON IS DONE CHONNY !
这 - 很快 是 完毕 - !

FASTNACHTS 很快就要结束了，CHONNY！

['fɑːʃ,nɑːkt] [deɪ]
Fastnacht Day
快艇 天

法斯特纳赫特日

['doʊnʌts]
Doughnuts
甜甜圈

甜甜圈

[pə'teɪtəʊ] ['doʊnʌts]
POTATO DOUGHNUTS
土豆 甜甜圈

土豆甜甜圈

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][kʌp] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
1 cup mashed potatoes
1 杯子 捣碎 土豆

杯土豆泥

½ [kʌp] [swi:t] [mɪlk]
½ cup sweet milk
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

2½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

1½ [ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] .
1½ tblsp .
1½ 汤匙 .

1½ 汤匙

['ʃɔ:tnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

½ [ti: es pi:] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

⅛ [ti: es pi:] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

汤匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[bi:t] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [ˌeɪ di: 'di:] ['meltɪd] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['bi:t(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Beat mashed potatoes , add melted shortening , beaten eggs and milk .
打 捣碎 土豆 , 添加 融化 缩短 , 被打败 鸡蛋 和 牛奶 .

将土豆泥打散，加入融化的起酥油、打散的鸡蛋和牛奶。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] .
Sift dry ingredients together and add to the liquid .
筛 干燥 原料 一起 和 添加 到 这 液体 .

将干料一起过筛，然后加入液体中。

[dəʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][sɒft] [jet] [fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl] .
Dough should be soft yet firm enough to roll .
面团 应该 是 柔软的 然而 公司 足够的 到 卷 .

面团应该柔软但又足够结实，可以擀开。

['seprət] [dəʊ] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [pɑːts] [ænd; ənd][rəʊl] [iːtʃ] [aʊt][tuː; tə] ['θɪknəs] [ɒv; əv] ¾ [ɪntʃ] .
Separate dough into 2 parts and roll each out to thickness of ¾ inch .
分离 面团 进入 2 部分 和 卷 每个 出去 到 厚度 的 ¾ 英寸 .

将面团分成两份，分别擀成 ¾ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [diːp] [fæt] (- - [ef]) [fraɪ][tuː; tə]['gəʊldən] [braʊn] .
Cut with doughnut cutter and cook in deep fat (365 - f) fry to golden brown .
切 和 油炸圈饼 刀具 和 厨师 在 深的 胖的 (- - f) 炒 到 金的 棕色的 .

用甜甜圈模具切出形状，然后在油炸（365华氏度）中炸至金黄色。

[dreɪn] [ɒn][əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt]['peɪpə(r)] .
Drain on absorbent paper .
流走 在 吸收剂 纸 .

沥干水分，放在吸水纸上。

[dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] ['mɪkstʃə(r)] .
Dust with powdered sugar or sugar and cinnamon mixture .
灰尘 和 粉末状 糖 或者 糖 和 肉桂 混合物 .

撒上糖粉或糖和肉桂的混合物。

['bluːbəri] ['mʌfɪn]
BLUEBERRY MUFFINS
蓝莓 松饼

蓝莓松饼

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] ['laɪtli]
1 egg beaten lightly
1 蛋 被打败 轻轻

1个鸡蛋轻轻打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 level cups flour
2 等级 杯子 面粉

平杯面粉

[fɔːr]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4 level teaspoons baking powder
4 等级 茶匙 烘烤 粉末

平茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn][kʌp] ['bluːbəriz]
1 cup blueberries
1 杯子 蓝莓

杯蓝莓

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][fruːt][ænd; ənd] [eg] , [ðen] [mɪlk][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]
Add fruit and egg , then milk and flour sifted with baking powder and
添加 水果 和 蛋 , 然后 牛奶 和 面粉 筛过的 和 烘烤 粉末 和
[sɔːlt] .
salt .
盐 .

加入水果和鸡蛋，然后加入牛奶和过筛的面粉（面粉中含有泡打粉和盐）。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [tɪnz] .
Bake in muffin tins .
烤 在 松饼 罐头 .

用松饼模具烘烤。

['dʒɒni] [keɪk]
JOHNNY CAKE
约翰尼 蛋糕

约翰尼蛋糕

1½ [kʌps] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]
1½ cups yellow corn meal
1½ 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

1.5 杯黄玉米粉

¾ [kʌp]['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
¾ cup flour , sifted
¾ 杯子 面粉 , 筛过的

¾ 杯面粉，过筛

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¾ [tiː es piː] .
¾ tsp .
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
baking soda
烘烤 苏打

小苏打

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
2 tblsp . sugar
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]
1¼ cups sour milk or buttermilk
1¼ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

1¼ 杯酸奶或酪乳

¼ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['meltɪd]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [kɔːn] [miːl] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] .
Sift flour , corn meal , baking powder , soda , salt and sugar together .
筛 面粉 , 玉米 一顿饭 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 和 糖 一起 .

将面粉、玉米粉、泡打粉、小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] [mɪlk] ([ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]) [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
Combine eggs and sour milk (or buttermilk) and add to the flour mixture .
结合 鸡蛋 和 酸的 牛奶 (或者 酪乳) 和 添加 到 这 面粉 混合物 .

将鸡蛋和酸奶（或酪乳）混合，然后加入面粉混合物中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Mix well and stir in the shortening .
混合 出色地 和 搅拌 在 这 缩短 .

充分搅拌，然后拌入起酥油。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn] , [ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Bake in greased 8 × 8 × 2 - inch pan , in moderately hot oven (375 - f) 40 minutes .
烤 在 涂油 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 , 在 中等程度 热的 烤箱 (- - f) - 分钟 .

在涂油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（375 华氏度）烘烤 40 分钟。

[bræn] ['mʌfɪn]
BRAN MUFFINS
麸 松饼

麸皮松饼

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

3½ [tiː es piː] .
3½ tsp .
3½ 茶匙 .

3½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2 tblsp . brown sugar
2 汤匙 . 棕色的 糖

2汤匙红糖

[wʌn] [kʌp] [bræn]
1 cup bran
1 杯子 麸

杯麸皮

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃɔːtnɪŋ] , ['meltɪd]
2 tblsp . shortening , melted
2 汤匙 . 缩短 , 融化

2汤匙融化的起酥油

[sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift the flour , baking powder and salt .
筛 这 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [bræn] .
Stir in the sugar and bran .
搅拌 在 这 糖 和 麸 .

加入糖和麸皮。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Combine the beaten egg , milk and melted shortening .
结合 这 被打败 蛋 , 牛奶 和 融化 缩短 .

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] ['kwɪkli] .
Add to the dry ingredients and mix quickly .
添加 到 这 干燥 原料 和 混合 迅速地 .

加入干料中，快速搅拌。

[tɜːn] [ˈɪntuː] [griːzd] [ˈmʌfɪn] [pænz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) - [ˈmɪnɪts] .
Turn into greased muffin pans and bake in hot oven (425 - f) 25 minutes .
转动 进入 涂油 松饼 平底锅 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) - 分钟 .

将面糊倒入抹了油的松饼模具中，放入预热至 425 华氏度的烤箱中烘烤 25 分钟。

[ˈreɪzɪnz] [ɔː(r)] [tʃɒpt] [draɪd] [pruːnz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] .
Raisins or chopped dried prunes may be added .
葡萄干 或者 切碎 干燥 西梅 可能 是 额外 .

可以加入葡萄干或切碎的干李子。

[ˈbeɪkən] [ˈmʌfɪn]
BACON MUFFINS
熏肉 松饼

培根松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmeltɪd] [ˈʃɔːtnɪŋ]
3 tablespoons melted shortening
3 汤匙 融化 缩短

3汤匙融化的起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
3 teaspoons baking powder
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第4/7页

½ [kʌp] ['bɪts] [krɪsp] ['beɪkən]
½ cup bits crisp bacon
½ 杯子 比特 脆 熏肉

半杯碎脆培根

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] , [ˌeɪ diː 'diː] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Sift flour , add sugar , salt and baking powder and sift again , add beaten egg and milk .
筛 面粉 , 添加 糖 , 盐 和 烘烤 粉末 和 筛 再次 , 添加 被打败 蛋 和 牛奶 .

将面粉过筛，加入糖、盐和泡打粉，再次过筛，加入打散的鸡蛋和牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] ['biːtɪŋ] [ɪn] ['kwɪkli] .
Add melted shortening beating in quickly .
添加 融化 缩短 殴打 在 迅速地 .

快速加入融化的起酥油，边加边搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɪts] [ɒv; əv] [krisp] ['beɪkən] .
Add bits of crisped bacon .
添加 比特 的 酥脆 熏肉 .

加入一些脆培根碎。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] (- [dɪ'griː]) ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot (425 degree) oven for 15 to 20 minutes .
烤 在 热的 (- 程度) 烤箱 为了 - 到 - 分钟 .

在高温（425度）烤箱中烘烤15至20分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .
Serve with orange marmalade .
服务 和 橙子 果酱 .

佐以橙子果酱食用。

- — [reɪzd] ['doʊnʌts]
FASTNACHTS — Raised Doughnuts
- — 提高 甜甜圈

FASTNACHTS——甜甜圈

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [spʌndʒ] :
For the Sponge :
为了 这 海绵 :

对于海绵：

[wʌn] [keɪk] [jiːst]
1 cake yeast
1 蛋糕 酵母

1块酵母

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
2 cups lukewarm water
2 杯子 温 水

杯温水

[fɔːr] [skænt] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
4 scant cups sifted flour
4 稀少 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[æt; ət] [naɪt] [breɪk] [ænd; ənd] [səʊk] [jiːst] [ɪn] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

At night break and soak yeast in lukewarm water for 20 minutes .

在 夜晚 休息 和 浸泡 酵母 在 温 水 为了 - 分钟 .

夜幕降临，将酵母浸泡在温水中 20 分钟。

[mɪks] [wɪð] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætə(r)] .

Mix with flour to a thick batter .

混合 和 面粉 到 一个 厚的 连击 .

与面粉混合成浓稠的面糊。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [ˌəʊvə'naɪt] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .

Cover , let rise in warm place overnight until doubled .

覆盖 , 让 上升 在 温暖的 地方 过夜 直到 双倍 .

盖上盖子，放在温暖的地方发酵一夜，直到面团体积增大一倍。

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [dəʊ] :

For the Dough :

为了 这 面团 :

为了面团：

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]

½ cup shortening

½ 杯子 缩短

半杯起酥油

⅜ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅜ cup sugar

⅜ 杯子 糖

⅜ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½ teaspoons salt

1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]

2 eggs

2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [graʊnd] ['nʌtmeg]

½ teaspoon ground nutmeg

½ 茶匙 地面 肉豆蔻

½茶匙磨碎的肉豆蔻

[faɪv] [kʌps] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]

5 cups or more of flour

5 杯子 或者 更多的 的 面粉

5杯或更多面粉

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

In the morning cream together the shortening , sugar and salt .

在 这 早晨 奶油 一起 这 缩短 , 糖 和 盐 .

在晨霜中，将起酥油、糖和盐混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['rɪz(ə)n] [spʌndʒ] , [wɪð] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [spaɪs] .

Add this to the risen sponge , with the beaten eggs and spice .

添加 这 到 这 升起 海绵 , 和 这 被打败 鸡蛋 和 香料 .

将此混合物与打散的鸡蛋和香料一起加入发酵好的海绵蛋糕中。

[stɜː(r)][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)][æz; əz]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [teɪk] [ʌp] ['redɪli] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['rɑːðə(r)] [sɒft]
Stir in as much flour as mixture will take up readily , making a rather soft
搅拌 在 作为 很多 面粉 作为 混合物 将要 拿 向上 容易 , 制作 一个 相当 柔软的

[dəʊ] .
dough .
面团 .

加入适量面粉，搅拌至面团能迅速吸收为止，揉成较软的面团。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
Let rise until doubled in bulk .
让 上升 直到 双倍 在 大部分 .

让其发酵至体积增大一倍。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [stɜː(r)] [daʊn] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ə'gen] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] ['dʌbld] .
If desired , stir down and let rise again until nearly doubled .
如果 想要的 , 搅拌 向下 和 让 上升 再次 直到 几乎 双倍 .

如果需要，搅拌一下，然后再次发酵至体积几乎翻倍。

[tɜːn] ['ɒntə] ['flaʊəd] [bɔːd] , [pæt][ɔː(r)][rəʊl][ʌn'tɪl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] .
Turn onto floured board , pat or roll until ⅓ inch thick and cut with doughnut cutter .
转动 到 撒了面粉 木板 , 拍 或者 卷 直到 ⅓ 英寸 厚的 和 切 和 油炸圈饼 刀具 .

将面团放在撒了面粉的案板上，拍打或擀至⅓英寸厚，然后用甜甜圈切割器切出形状。

['kʌvə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .
Cover to prevent drying and let rise until doubled .
覆盖 到 防止 烘干 和 让 上升 直到 双倍 .

盖上盖子防止变干，让面团发酵至两倍大。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt][ə'baʊt] - [dɪ'griːz] .
Fry in deep hot fat about 375 degrees .
炒 在 深的 热的 胖的 关于 - 学位 .

在约375度的热油中炸制。

[ɪf] [nəʊ] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪz][æt; ət][hænd] , [test] ['temprətʃə(r)] [wɪð] [wʌn] [ɪntʃ] [skweə(r)][ɒv; əv] [bred] ,
If no thermometer is at hand , test temperature with 1 inch square of bread ,
如果 不 温度计 是 在 手 , 测试 温度 和 1 英寸 正方形 的 面包 ,

如果没有温度计，可以用一英寸见方的面包片测试温度。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ɪn][wʌn] ['mɪnɪt] .
which should brown in 1 minute .
哪个 应该 棕色的 在 1 分钟 .

1分钟后应该会变成棕色。

['beki] ... [fɪl] [ðə; ði] ['pɪtʃə(r)] , [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [ɔːl]
Becky ... fill the pitcher , the milk is all
贝基 ... 充满 这 投手 , 这 牛奶 是 全部

贝基……把水壶装满，牛奶就这些。

['krʌlə(r)]
CRULLERS
甜甜圈

甜甜圈

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [kri:m] , [swi:t] [ɔ:(r)]['saʊə(r)]
½ cup cream , sweet or sour
½ 杯子 奶油 , 甜的 或者 酸的

半杯奶油，甜味或酸味均可

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
baking soda
烘烤 苏打

小苏打

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

3½ [tu:; tə][fɔ:r] [kʌps] ['flaʊə(r)]
3½ to 4 cups flour
3½ 到 4 杯子 面粉

3.5 至 4 杯面粉

[bi:t] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ di: 'di:] [kri:m] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Beat the eggs , add cream and milk .
打 这 鸡蛋 , 添加 奶油 和 牛奶 .

将鸡蛋打散，加入奶油和牛奶。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] ['lɪkwɪd] ,
Sift dry ingredients and combine with liquid ,
筛 干燥 原料 和 结合 和 液体 ,

将干性材料过筛，然后与液体材料混合。

['ju:zɪŋ][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)][tu:; tə] [meɪk] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] [rəʊld] , [bʌt; bət] [stɪl] [rɪ'meɪn]
using just enough flour to make dough that can be rolled , but still remain
使用 只是 足够的 面粉 到 制作 面团 那 能 是 滚动 , 但 仍然 保持
[sɒft] .
soft .
柔软的 .

只用足够的面粉揉成可以擀开但仍然柔软的面团。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌtu:'tu:] ['aʊəz] .
Mix well and let stand for 2 hours .
混合 出色地 和 让 站立 为了 2 小时 .

搅拌均匀，静置2小时。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [rəʊl] [tuː; tə] ¼ [ɪn] .
Turn out on floured board and roll to ¼ in .
转动 出去 在 撒了面粉 木板 和 卷 到 ¼ 在 .

取出面团，放在撒了面粉的案板上，擀成 ¼ 英寸厚。

[θɪk] .
thick .
厚的 .

厚的。

[kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] [sɪks] " × [wʌn] " .
Cut into strips 6 " × 1 " .
切 进入 条状物 6 " × 1 " .

切成 6 英寸 × 1 英寸的条状。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] (- - [ef]) [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] .
Fry in deep fat (360 - f) until brown on both sides .
炒 在 深的 胖的 (- - f) 直到 棕色的 在 两个都 侧面 .

用360华氏度（约180摄氏度）的油炸至两面金黄。

[dreɪn] [ɒn] [əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .
Drain on absorbent paper and dust with powdered sugar , if you wish .
流走 在 吸收剂 纸 和 灰尘 和 粉末状 糖 , 如果 你 希望 .

沥干水分后放在吸水纸上，如果喜欢的话，可以撒上糖粉。

['tæŋg(ə)l] ['brɪtʃɪz]
TANGLE BRITCHES
纠纷 裤子

缠结的裤子

[æn; ən] [əʊld] [jɔːk] ['kaʊnti] ['resəpi]
An old York County Recipe
一个 老的 约克 县 食谱

约克郡的古老食谱

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[sɪks] [egz] , ['biːt(ə)n]
6 eggs , beaten
6 鸡蛋 , 被打败

6个鸡蛋，打散

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[ə'baʊt] [faɪv] [kʌps] ['flaʊə(r)]
about 5 cups flour
关于 5 杯子 面粉

大约5杯面粉

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream together the butter and sugar .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] ['biːtɪŋ] [wel] .
Add the eggs beating well .
添加 这 鸡蛋 殴打 出色地 .

加入鸡蛋，充分搅拌。

[sɪft] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
Sift in the cinnamon and enough flour to make a stiff dough .
筛 在 这 肉桂 和 足够的 面粉 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

筛入肉桂粉和足够的面粉，揉成较硬的面团。

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [dəʊ] ['veri] [θɪn] [ɒn] [ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] [tuː; tə] [ə'baʊt] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll out the dough very thin on a floured board to about ⅛ inch thick .
卷 出去 这 面团 非常 薄的 在 一个 撒了面粉 木板 到 关于 ⅛ 英寸 厚的 .

在撒了面粉的案板上将面团擀得很薄，厚度约为⅛英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [rek'tæŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [θriː] ['ɪntʃɪz] [baɪ] [faɪv] ['ɪntʃɪz] .
Cut into rectangular pieces 3 inches by 5 inches .
切 进入 矩形的 件 3 英寸 经过 5 英寸 .

切成 3 英寸 x 5 英寸的长方形。

[meɪk] [faɪv] [kʌts] ['leŋθwaɪz] [ɪn] [ðə; ði] [dəʊ] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːt] [ænd; ənd] 4½ ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
Make 5 cuts lengthwise in the dough ½ inch apart and 4½ inches long ,
制作 5 削减 纵向 在 这 面团 ½ 英寸 除 和 4½ 英寸 长的 ,

在面团上纵向切5刀，每刀间隔½英寸，每刀长4½英寸。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['rektæŋgl] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [wʌn] [piːs] .
so that the rectangle remains in one piece .
所以 那 这 长方形 遗迹 在 一 片 .

这样，矩形就能保持完整。

[fraɪ] [ɪn] [hɒt] [diːp] [fæt] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [bɒb] [ʌp] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] [griːs] .
Fry in hot deep fat (360 - f) for 2 minutes or until they bob up to the top of the hot grease .
炒 在 热的 深的 胖的 (- - f) 为了 2 分钟 或者 直到 他们 鲍勃 向上 到 这 顶部 的 这 热的 润滑脂 .

在热油（360华氏度）中炸2分钟，或炸至它们浮到热油表面。

[wen] ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['fraɪə(r)] , [pɪk] [ʌp] [ðə; ði] 1st ,
When dropping them into the fryer , pick up the 1st ,
什么时候 下降 他们 进入 这 油炸锅 , 挑选 向上 这 1st ,

把它们放入油炸锅时，先拿起第一个，

3rd [ænd; ənd] 5th [strɪps] [ænd; ənd] [pʊl] [ðem; ðəm] ['ʌpwəd] .
3rd and 5th strips and pull them upward .
3rd 和 5th 条状物 和 拉 他们 向上 .

将第3条和第5条向上拉。

[let] [ðə; ði] 2nd ,
Let the 2nd ,
让 这 2nd ,

让第二个，

4th [ænd; ənd] 6th [sæg] ['daʊnwəd] [səʊ] [ðæt] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [ðeɪ] [get] [ɔ:l] - (['tæŋg(ə)ld]) [ɔ:(r)]
4th and 6th sag downward so that in frying they get all fahuudelt (tangled) or
4th 和 6th 下垂 向下 所以 那 在 煎炸 他们 得到 全部 - (纠缠不清) 或者
[æz; əz][ðə; ði] [dʌtʃ] [seɪ] ,
as the dutch say ,
作为 这 荷兰语 说 ,

第 4 和第 6 个面条向下垂，所以在煎炸时它们会缠成一团（fahuudelt），或者正如荷兰人所说，

[ɔ:l] [θru:] [i:tʃ] ['ʌðə(r)] .
all through each other .
全部 通过 每个 其他 .

彼此之间相互影响。

[dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ɔ:(r)] ['drɪbl] [mə'læsɪz] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [i:t] [hɒt] .
Dust with powdered sugar or dribble molasses over them and eat hot .
灰尘 和 粉末状 糖 或者 运球 糖蜜 超过 他们 和 吃 热的 .

撒上糖粉或淋上糖蜜，趁热食用。

[ʃu:] - [flai] [paɪ]
SHOO - FLY PIE
嘘 - 飞 馅饼

嘘——派

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [krʌm] [pɑ:t] :
For the crumb part :
为了 这 屑 部分 :

关于面包屑部分：

¼ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

1½ [kʌps]['flaʊə(r)]
1½ cups flour
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wɜ:k] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðə(r)] .
Work the above ingredients together .
工作 这 多于 原料 一起 .

将以上材料混合在一起。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['lɪkwɪd] [pɑ:t] :
For the liquid part :
为了 这 液体 部分 :

液体部分：

¾ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
¾ teaspoon baking soda
¾ 茶匙 烘烤 苏打

¾茶匙小苏打

⅛ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dʒɪndʒə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz]
a little ginger , cinnamon and cloves
一个 小的 姜 , 肉桂 和 丁香

少许生姜、肉桂和丁香

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mə'læsɪz]
¾ cup molasses
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

¾ [kʌp] [hɒt] ['wɔ:tə(r)]
¾ cup hot water
¾ 杯子 热的 水

¾ 杯热水

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] .
Mix well together and add hot water .
混合 出色地 一起 和 添加 热的 水 .

充分混合后加入热水。

['ɪntu:] [æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] ,
Into an unbaked pie shell ,
进入 一个 未烘焙的 馅饼 壳 ,

将馅料放入未烘烤的派皮中，

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [krʌmz] [ænd; ənd] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ɔ:l'tɜ:nət] ['leɪəz] [wɪð] [krʌmz] [ɒn] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [tɒp] .
combine the crumbs and liquid in alternate layers with crumbs on bottom and top .
结合 这 面包屑 和 液体 在 备用 层 和 面包屑 在 底部 和 顶部 .

将面包屑和液体交替分层混合，面包屑铺在最底层和最上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] , [ðen] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] .
Bake 15 minutes at 450 degrees , then 20 minutes at 350 degrees .
烤 - 分钟 在 - 学位 , 然后 - 分钟 在 - 学位 .

先以 450 度烤 15 分钟，再以 350 度烤 20 分钟。

['grænˌmɑ:z] [krʌm] [ɔ:(r)] ['ʃʊgə(r)] [paɪ]
GRANDMA'S CRUMB OR SUGAR PIE
奶奶的 屑 或者 糖 馅饼

奶奶的酥皮派或糖派

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] ['hi:pɪŋ] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 heaping cup brown sugar
1 堆积 杯子 棕色的 糖

满杯红糖

1½ [ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] .
1½ tblsp .
1½ 汤匙 .

1½ 汤匙

['ʃɔːtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [kʌp] ['bʌtəmɪlk] [ɔː(r)]['saʊə(r)] [kriːm]
½ cup buttermilk or sour cream
½ 杯子 酪乳 或者 酸的 奶油

半杯酪乳或酸奶油

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] [ʃel]
1 9 - inch , unbaked pastry shell
1 9 - 英寸 , 未烘焙的 糕点 壳

1个9英寸未烘焙的酥皮

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊdə] .
Combine sugar , flour and soda .
结合 糖 , 面粉 和 苏打 .

将糖、面粉和小苏打混合。

[kʌt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Cut in the shortening and blend well .
切 在 这 缩短 和 混合 出色地 .

加入起酥油，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɪkwɪd][ænd; ənd] [rʌb] ['ɪntuː] [kɔːs] [krʌmz] .
Add the liquid and rub into coarse crumbs .
添加 这 液体 和 擦 进入 粗 面包屑 .

加入液体，揉搓成粗面包屑状。

[pʊt] [krʌmz] ['luːsli] ['ɪntuː][ðə; ði] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Put crumbs loosely into the unbaked pie shell .
放 面包屑 松散地 进入 这 未烘焙的 馅饼 壳 .

将面包屑松散地撒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (375 - f) for 40 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['brekfəst] [triːt] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['dʌŋkɪŋ] [ɪn] ['kɒfi] .
This is a breakfast treat especially good for dunking in coffee .
这 是 一个 早餐 对待 尤其 好的 为了 扣篮 在 咖啡 .

这是一种特别适合蘸咖啡吃的早餐小吃。

['fʌn(ə)l] [keɪks] (- [kʌtʃ])
FUNNEL CAKES (Drechter Kuche)
漏斗 蛋糕 (- 库切)

漏斗蛋糕（Drechter Kuche）

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[θriː][tuː; tə][fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)]
3 to 4 cups flour
3 到 4 杯子 面粉

3到4杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsps .
2 tsp .

2茶匙。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[biːt] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] .
Beat eggs and add sugar and milk .
打 鸡蛋 和 添加 糖 和 牛奶 .

打散鸡蛋，加入糖和牛奶。

[sɪft] [hɑːf][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [mɪlk]
Sift half the flour , salt and baking powder together and add to milk
筛 一半 这 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 一起 和 添加 到 牛奶
[ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃə(r)] .
and egg mixture .
和 蛋 混合物 .

将一半面粉、盐和泡打粉一起过筛，然后加入牛奶和鸡蛋混合物中。

[biːt] [ðə; ði]['bætə(r)] [smuːð] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['əʊnli][æz; əz] [mʌtʃ] [mɔː(r)]['flaʊə(r)][æz; əz] ['niːdɪd] .
Beat the batter smooth and add only as much more flour as needed .
打 这 连击 光滑的 和 添加 仅有的 作为 很多 更多的 面粉 作为 需要 .

将面糊搅拌至顺滑，然后根据需要添加适量的面粉。

['bætə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] .
Batter should be thin enough to run thru a funnel .
连击 应该 是 薄的 足够的 到 跑步 通过 一个 漏斗 .

面糊应该稀到能通过漏斗。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['fʌn(ə)l] ['ɪntuː] [diːp] , [hɒt] [fæt] (- - [ef]) .
Drop from funnel into deep , hot fat (375 - f) .
降低 从 漏斗 进入 深的 , 热的 胖的 (- - f) .

从漏斗中滴入深热的油脂（375-f）。

['spaɪrəlz] [ænd; ənd] ['endləs] ['ɪntrɪkət] [ʃeɪps] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['swɜːrlɪŋ] [ænd; ənd] [krɪs] - ['krɒsɪŋ] [waɪl] [kən'trəʊlɪŋ] [ðə; ði] ['fʌn(ə)l] [spaʊt] [wɪð] [ə; eɪ] ['fɪŋgə(r)] .
Spirals and endless intricate shapes can be made by swirling and criss - crossing while controlling the funnel spout with a finger .
螺旋 和 无尽的 错综复杂 形状 能 是 制成 经过 旋转 和 克里斯 - 过境 尽管 控制 这 漏斗 喷口 和 一个 手指 .

用手指控制漏斗嘴，通过旋转和交叉，可以做出螺旋形和无穷无尽的复杂形状。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [mə'læsɪz] , [tɑːt] ['dʒeli] , [dʒæm] [ɔː(r)] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Serve hot with molasses , tart jelly , jam or sprinkle with powdered sugar .
服务 热的 和 糖蜜 , 酸 果冻 , 果酱 或者 撒 和 粉末状 糖 .

趁热食用，可搭配糖蜜、酸味果冻、果酱或撒上糖粉。

['sæli] [lʌn]
SALLY LUNN
莎莉 伦恩

莎莉·伦恩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
2 cups flour , sifted
2 杯子 面粉 , 筛过的

2杯面粉，过筛

[θriː] [tiː es piː] .
3 tsp .
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
3 tblsp . sugar
3 汤匙 . 糖

3汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['meltɪd]
½ cup shortening , melted
½ 杯子 缩短 , 融化

半杯融化的起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Sift flour , baking powder , salt and sugar .
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 .

将面粉、泡打粉、盐和糖过筛。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [mɪkst] .
Combine the beaten egg yolks and milk and add to the flour mixture , stirring only until mixed .
结合 这 被打败 蛋 蛋黄 和 牛奶 和 添加 到 这 面粉 混合物 , 搅拌 仅有的 直到 混合 .

将打散的蛋黄和牛奶混合，加入面粉混合物中，搅拌至混合均匀即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] , [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Add shortening , fold in the stiffly beaten egg whites .
添加 缩短 , 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入起酥油，拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [naɪn] [ɪntʃ] [skweə(r)] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Turn into greased 9 inch square pan and bake in moderate oven (350 - f) about 30 minutes .
转动 进入 涂油 9 英寸 正方形 平底锅 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 关于 - 分钟 .

将面糊倒入抹了油的 9 英寸方形烤盘中，放入中等温度（350 华氏度）的烤箱烘烤约 30 分钟。

[kʌt] ['ɪntuː] [θriː] [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Cut into 3 inch squares .
切 进入 3 英寸 正方形 .

切成 3 英寸见方的小块。

[kwɪk] ['kɒfi] [keɪk]
QUICK COFFEE CAKE
快的 咖啡 蛋糕

速成咖啡蛋糕

2¼ [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
2¼ cups flour , sifted
2¼ 杯子 面粉 , 筛过的

2¼ 杯面粉，过筛

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

3½ [tiː es piː] .
3½ tsp .
3½ 茶匙 .

3½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift together flour , baking powder and salt .
筛 一起 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream shortening and sugar beating until fluffy .
奶油 缩短 和 糖 殴打 直到 蓬松的 .

将奶油、起酥油和糖搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [mɪlk] .
Add egg , beat well and then the milk .
添加 蛋 , 打 出色地 和 然后 这 牛奶 .

加入鸡蛋，搅拌均匀，然后加入牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn] .
Add the flour mixture , stirring just enough to moisten .
添加 这 面粉 混合物 , 搅拌 只是 足够的 到 濡 .

加入面粉混合物，搅拌至刚好湿润即可。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [eit] [ɪntʃ] [skweə(r)] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Turn into greased 8 inch square baking pan .
转动 进入 涂油 8 英寸 正方形 烘烤 平底锅 .

倒入抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[tɒp] [wɪð] :
Top with :
顶部 和 :

顶部配料：

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn][kʌp][draɪ] [bred] [krʌmz]
1 cup dry bread crumbs
1 杯子 干燥 面包 面包屑

杯干面包屑

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [wel] .
Cream butter and sugar , well .
奶油 黄油 和 糖 , 出色地 .

充分搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Add bread crumbs and cinnamon .
添加 面包 面包屑 和 肉桂 .

加入面包屑和肉桂粉。

[blend] [wel] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [keɪk] [dəʊ] .
Blend well and sprinkle over cake dough .
混合 出色地 和 撒 超过 蛋糕 面团 .

充分搅拌后撒在蛋糕糊上。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (375 - f) 40 to 50 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) - 到 - 分钟 .

在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤40至50分钟。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

“ ['ʌndə(r)][ðə; ði] [kaʊ] [hæŋks] [mɪlk] .
“ UNDER THE COW HANKS MILK .
“ 在下面 这 奶牛 汉克斯 牛奶 .

“奶牛汉克斯的牛奶下面。”

” [swiːts] [ænd; ənd][rəʊlz]
” Sweets and Rolls
” 糖果 和 卷

“甜点和面包卷”

['lɪt(ə)l] ['kɒfi] [keɪks]
LITTLE COFFEE CAKES
小的 咖啡 蛋糕

小咖啡蛋糕

([klaɪnə] ['kæfiː] ['kuːkən])
(Kleina Kaffee Kuchen)
(克莱娜 咖啡 蛋糕)

（Kleina Kaffee Kuchen）

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] , [hɑːf] ['bʌtə(r)]
½ cup shortening , half butter
½ 杯子 缩短 , 一半 黄油

半杯起酥油，半杯黄油

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
3 cups flour , sifted
3 杯子 面粉 , 筛过的

3杯面粉，过筛

[ˌtuː'tuː] [həʊl] [egz] [ænd; ənd]
2 whole eggs and
2 所有的 鸡蛋 和

2个全蛋和

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgə(r)]
3 tblsp . sugar
3 汤匙 . 糖

3汤匙糖

¼ [kʌp] [kriːm]
¼ cup cream
¼ 杯子 奶油

¼ 杯奶油

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[wʌn] [jiːst] [keɪk]
1 yeast cake
1 酵母 蛋糕

1块酵母饼

[dɪ'zɒlv] [jiːst] [keɪk] [ɪn] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ,
Dissolve yeast cake in ¼ cup of warm milk ,
溶解 酵母 蛋糕 在 ¼ 杯子 的 温暖的 牛奶 ,

将酵母饼溶解在1/4杯温牛奶中，

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stænd][ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] .
add 2 tablespoons of flour and stand in warm place to rise .
添加 2 汤匙 的 面粉 和 站立 在 温暖的 地方 到 上升 .

加入2汤匙面粉，放在温暖的地方发酵。

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [egz] , ['biːt(ə)n][ɪn][wʌn][æt; ət][ə; eɪ]
Cream butter and sugar , add salt and the eggs , beaten in one at a
奶油 黄油 和 糖 , 添加 盐 和 这 鸡蛋 , 被打败 在 一 在 一个
[taɪm] .
time .
时间 .

将黄油和糖搅打均匀，加入盐，然后一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [spʌndʒ] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [jiːst] , [ðə; ði] [ˌluːkˈwɔːm] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)] .
Add the sponge containing the yeast , the lukewarm cream and the sifted flour .
添加 这 海绵 包含 这 酵母 , 这 温 奶油 和 这 筛过的 面粉 .

加入含有酵母的海绵面团、温热的奶油和过筛的面粉。

[griːs] [ˈmʌfɪn] [pænz][ænd; ənd][sɪft][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈflaʊə(r)][ˈəʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Grease muffin pans and sift a little flour over them .
润滑脂 松饼 平底锅 和 筛 一个 小的 面粉 超过 他们 .

在松饼模具上抹油，然后筛上一层薄薄的面粉。

[fɪl] [pænz] [əˈbaʊt] ⅔ [fʊl] [wɪð] [ðə; ði][ˈbætə(r)] .
Fill pans about ⅔ full with the batter .
充满 平底锅 关于 ⅔ 满的 和 这 连击 .

将面糊倒入烤盘，约至三分之二满。

[set] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [ʌnˈtɪl] [dəʊ] [ˈraɪzɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pænz] .
Set in a warm place until dough rises to the top of the pans .
放 在 一个 温暖的 地方 直到 面团 上升 到 这 顶部 的 这 平底锅 .

放在温暖的地方，直到面团发酵至烤盘顶部。

[beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in hot oven (400 - f) for 25 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在高温烤箱（400华氏度）中烘烤25分钟。

[ˈbʌtə(r)] -
BUTTER SEMMELS
黄油 -

黄油塞梅尔斯

[wʌn] [kʌp] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz]
1 cup mashed potatoes
1 杯子 捣碎 土豆

杯土豆泥

¾ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ] , ½ [ˈbʌtə(r)]
¾ cup shortening , ½ butter
¾ 杯子 缩短 , ½ 黄油

¾ 杯起酥油，½ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [ji:st] [keɪk]
1 yeast cake
1 酵母 蛋糕

1块酵母饼

[wʌn] [kʌp] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)]
1 cup warm water
1 杯子 温暖的 水

杯温水

[sɪks] [kʌps] ['flaʊə(r)]
6 cups flour
6 杯子 面粉

6杯面粉

[ɪn] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [pʊt] [wɔ:m] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
In a mixing bowl put warm mashed potatoes , shortening , sugar and salt .
在 一个 混合 碗 放 温暖的 捣碎 土豆 ， 缩短 ， 糖 和 盐 .

在搅拌碗中放入温热的土豆泥、起酥油、糖和盐。

[bi:t] [tu:; tə] [ə; eɪ] [kri:m] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [egz] , [ðə; ði] [ji:st] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌlu:k'wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] .
Beat to a cream and add 2 eggs , the yeast cake dissolved in cup of lukewarm water .
打 到 一个 奶油 和 添加 2 鸡蛋 ， 这 酵母 蛋糕 溶解 在 杯子 的 温 水 .

将酵母打发至奶油状，加入 2 个鸡蛋，酵母块溶于一杯温水中。

[ju:z] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
Use about 2 cups of the flour to make a thin batter .
使用 关于 2 杯子 的 这 面粉 到 制作 一个 薄的 连击 .

用大约 2 杯面粉调成稀面糊。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [reɪz] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Cover and let it raise over night .
覆盖 和 让 它 增加 超过 夜晚 .

盖好，让它发酵一夜。

[wen] [wel] ['rɪz(ə)n] [ˌeɪ di: 'di:] [fɔ:r] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [tu:; tə] [meɪk] [æz; əz] [stɪf] [ə; eɪ] [dəʊ] [æz; əz] [kæn; kən] [bi:; bi] [stɜ:d] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [spu:n] .
When well risen add 4 cups of flour to make as stiff a dough as can be stirred well with a mixing spoon .
什么时候 出色地 升起 添加 4 杯子 的 面粉 到 制作 作为 僵硬的 一个 面团 作为 能 是 搅拌 出色地 和 一个 混合 勺子 .

面团充分发酵后，加入 4 杯面粉，揉成可以用搅拌勺充分搅拌的硬面团。

[rəʊl] [aʊt] [dəʊ] [tu:; tə] ½ [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɒn] [ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔ:d] .
Roll out dough to ½ inch thickness on a floured board .
卷 出去 面团 到 ½ 英寸 厚度 在 一个 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上，将面团擀成½英寸厚。

[kʌt] ['ɪntu:] [sk'weəz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['səʊdə] ['krækə(r)] .
Cut into squares about the size of a soda cracker .
切 进入 正方形 关于 这 尺寸 的 一个 苏打 饼干 .

切成与苏打饼干大小相仿的方块。

[brɪŋ] [i:tʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɔ:r] ['kɔ:nəs] , [ɒv; əv] [i:tʃ] [skweə(r)] , [tu:; tə] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [tə'geðə(r)] .
Bring each of the 4 corners , of each square , to the center and pinch together .
带来 每个 的 这 4 角落 ， 的 每个 正方形 ， 到 这 中心 和 捏 一起 .

将每个正方形的 4 个角分别拉到中心，捏在一起。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] .
Place a small piece of butter on top of each .
地方 一个 小的 片 的 黄油 在 顶部 的 每个 .

在每个蛋糕顶部放一小块黄油。

[pʊt] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] [ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə]
Put on greased baking sheets about 2 inches apart and stand in warm place to
放 在 涂油 烘烤 纸张 关于 2 英寸 除 和 站立 在 温暖的 地方 到
[raɪz] [ʌn'tɪl] ['veri] [lait] .
rise until very light .
上升 直到 非常 光 .

将面团放在抹了油的烤盘上，彼此间隔约 2 英寸，放在温暖的地方发酵至非常蓬松。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (400 - f) for 15 to 20 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 到 - 分钟 .

在高温烤箱（400华氏度）中烘烤15至20分钟。

[waɪl] [stɪl] [hɒt] , [brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ɔː(r)] ['ʃʊgə(r)]
While still hot , brush with melted butter and dust with powdered sugar or sugar
尽管 仍然 热的 , 刷子 和 融化 黄油 和 灰尘 和 粉末状 糖 或者 糖
[ænd; ənd] ['sɪnəmən] [mɪkst] .
and cinnamon mixed .
和 肉桂 混合 .

趁热刷上融化的黄油，再撒上糖粉或糖和肉桂粉的混合物。

[swiːt] [rəʊl] [dəʊ]
SWEET ROLL DOUGH
甜的 卷 面团

甜面包卷面团

[ˌtuː'tuː] [keɪks] [jiːst]
2 cakes yeast
2 蛋糕 酵母

2块酵母

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ˌluːk'wɔːm] [mɪlk]
2 cups lukewarm milk
2 杯子 温 牛奶

杯温牛奶

½ [kʌp] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
½ cup lukewarm water
½ 杯子 温 水

半杯温水

⅔ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅔ cup butter
⅔ 杯子 黄油

⅔ 杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['lemən] ['greɪtɪd] [rɪŋ] [ænd; ənd] [dʒuːs]
½ lemon grated ring and juice
½ 柠檬 磨碎的 戒指 和 汁

半个柠檬磨碎，榨汁

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[eit] [kʌps] ['flaʊə(r)]
8 cups flour
8 杯子 面粉

8杯面粉

[breɪk] [ænd; ənd] [səʊk] [jiːst] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Break and soak yeast in water until soft .
休息 和 浸泡 酵母 在 水 直到 柔软的 .

将酵母掰碎，放入水中浸泡至软化。

[skɔːld] [ænd; ənd] [ðen] [kuːl] [mɪlk] .
Scald and then cool milk .
烫伤 和 然后 凉爽的 牛奶 .

将牛奶烫一下，然后冷却。

[kriːm] [tə'geðə(r)] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Cream together butter , sugar and salt .
奶油 一起 黄油 , 糖 和 盐 .

将黄油、糖和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] , ['lemən] [ænd; ənd] [spaɪs] .
Add well beaten eggs , lemon and spice .
添加 出色地 被打败 鸡蛋 , 柠檬 和 香料 .

加入打散的鸡蛋、柠檬汁和香料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌluːk'wɔːm] [mɪlk] [tuː; tə] [jiːst] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [hɑːf] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
Add lukewarm milk to yeast and mix with half the flour .
添加 温 牛奶 到 酵母 和 混合 和 一半 这 面粉 .

将温牛奶加入酵母中，再与一半面粉混合。

[wɜːk] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [niːd] ['ɪntuː] [ə; eɪ]
Work in butter and sugar mixture and enough flour to knead into a
工作 在 黄油 和 糖 混合物 和 足够的 面粉 到 揉 进入 一个
[smuːð] [dəʊ] .
smooth dough .
光滑的 面团 .

加入黄油和糖的混合物，再加入足够的面粉，揉成光滑的面团。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [sɒft] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi] ['hændld] ['redɪli] .
Keep it as soft as can be handled readily .
保持 它 作为 柔软的 作为 能 是 处理 容易 .

尽量保持柔软，以便于操作。

[let] [raɪz] ['əʊvə(r)] [naɪt] [æt; ət] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] .
Let rise over night at about 80 degrees .
让 上升 超过 夜晚 在 关于 - 学位 .

静置一夜，温度约为 80 度。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [dəʊ] [ɪz] ['fʊli] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] ,
As soon as dough is fully doubled in bulk ,
作为 很快 作为 面团 是 完全 双倍 在 大部分 ,

当面团体积完全膨胀至两倍时，

[niːd] [daʊn] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
knead down and let rise again for an hour .
揉 向下 和 让 上升 再次 为了 一个 小时 .

揉好后，静置发酵一小时。

[meɪks] [θriː] ['dʌz(ə)n] .
Makes three dozen .
制作 三 打 .

可做三打。

[krʌm] [keɪk]
CRUMB CAKE
屑 蛋糕

碎屑蛋糕

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

¾ [kʌp] ['flaʊə(r)]
¾ cup flour
¾ 杯子 面粉

¾ 杯面粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
3 tablespoons melted butter
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Combine the dry ingredients .
结合 这 干燥 原料 .

将干性材料混合。

[wɜːk] [ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [fɔːmd] .
Work in melted butter until crumbs are formed .
工作 在 融化 黄油 直到 面包屑 是 形成 .

加入融化的黄油，揉搓至形成碎屑状。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] .
Add nuts .
添加 坚果 .

加入坚果。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [tɒp] [ɒv; əv] ['kɒfi] [keɪk] [dəʊ] [ænd; ənd] [beɪk] .
Sprinkle over top of coffee cake dough and bake .
撒 超过 顶部 的 咖啡 蛋糕 面团 和 烤 .

撒在咖啡蛋糕面团上，烘烤即可。

[dʌtʃ] ['stɪki] [bʌnz]
DUTCH STICKY BUNS
荷兰语 黏 面包

荷兰粘面包

[rəʊl] ⅓ [ɒv; əv][ðə; ði] [swiːt] [dəʊ] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɒblɒŋ] [ʃiːt] , ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ⅓ of the sweet dough into an oblong sheet , ¼ inch thick .
卷 ⅓ 的 这 甜的 面团 进入 一个 长方形 床单 , ¼ 英寸 厚的 .

将三分之一的甜面团擀成四分之一英寸厚的长方形薄片。

[brʌʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Brush with butter and sprinkle with brown sugar and cinnamon .
刷子 和 黄油 和 撒 和 棕色的 糖 和 肉桂 .

刷上黄油，撒上红糖和肉桂粉。

[rəʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [wʌn] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Roll up and cut off 1 inch slices .
卷 向上 和 切 离开 1 英寸 切片 .

卷起来，切成1英寸厚的片。

[pleɪs] [kʌt] [saɪd] [daʊn] [ɪn] [griːzd] [pæn] .
Place cut side down in greased pan .
地方 切 边 向下 在 涂油 平底锅 .

将切面朝下放入抹了油的平底锅中。

[brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Brush tops with butter .
刷子 最高额 和 黄油 .

在顶部刷上黄油。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] .
Let rise until double .
让 上升 直到 双倍的 .

让其发酵至两倍大。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ɔː(r)][pɔː(r)] [kɔːn]
Sprinkle with brown sugar and cinnamon and chopped pecans or pour corn
撒 和 棕色的 糖 和 肉桂 和 切碎 山核桃 或者 倒 玉米
['sɪrəp] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] .
syrup in the bottom of the pan .
糖浆 在 这 底部 的 这 平底锅 .

撒上红糖、肉桂粉和切碎的山核桃，或者在锅底倒入玉米糖浆。

[beɪk] - [mɪnz] .
Bake 20 mins .
烤 - 分钟 .

烘烤20分钟。

[æt; ət] - .
at 375 .
在 - .

375。

['kɒfi] [keɪk] (['kæfiː] ['kuːkən])
COFFEE CAKE (Kaffee Kuchen)
咖啡 蛋糕 (咖啡 蛋糕)

咖啡蛋糕（Kaffee Kuchen）

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [spʌndʒ] :
For the Sponge :
为了 这 海绵 :

对于海绵：

½ [keɪk] [jiːst]
½ cake yeast
½ 蛋糕 酵母

半块酵母

¼ [kʌp] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[æt; ət] [naɪt] ['krʌmb(ə)l] [ænd; ənd] [səʊk] [jiːst] - ['mɪnɪts] [ɪn] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .
At night crumble and soak yeast 20 minutes in lukewarm water .
在 夜晚 崩溃 和 浸泡 酵母 - 分钟 在 温 水 .

晚上将酵母掰碎，用温水浸泡 20 分钟。

[skɔːld] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .
Scald milk , add salt and let cool .
烫伤 牛奶 , 添加 盐 和 让 凉爽的 .

将牛奶烫热，加盐，放凉。

[ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] [mɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætə(r)] .
Add yeast to lukewarm milk and mix enough flour to make a thick batter .
添加 酵母 到 温 牛奶 和 混合 足够的 面粉 到 制作 一个 厚的 连击 .

将酵母加入温牛奶中，再加入足够的面粉，搅拌成浓稠的面糊。

[biːt] [smuːð] .
Beat smooth .
打 光滑的 .

搅拌均匀。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] ['mɒdərətli] [wɔːm] [pleɪs] (- [dɪ'griːz]) ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Cover and let rise in moderately warm place (78 degrees) over night or until light .
覆盖 和 让 上升 在 中等程度 温暖的 地方 (- 学位) 超过 夜晚 或者 直到 光 .

盖上盖子，放在温度适中的地方（78度）发酵一夜或直到发芽。

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [dəʊ] :
For the Dough :
为了 这 面团 :

为了面团：

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)]
4 cups flour
4 杯子 面粉

4杯面粉

[ɪn] ['mɔːnɪŋ] [skɔːld] [ænd; ənd] [kuːl] [mɪlk] .
In morning scald and cool milk .
在 早晨 烫伤 和 凉爽的 牛奶 .

早晨用热水烫一下，再用凉牛奶冲泡。

[kriːm] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Cream butter , sugar and salt .
奶油 黄油 , 糖 和 盐 .

将黄油、糖和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːt(ə)n] [egz] .
Add beaten eggs .
添加 被打败 鸡蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[mɪks] [spʌndʒ] [wɪð] [ˌluːk'wɔːm] [mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)]
Mix sponge with lukewarm milk , then add butter mixture and enough flour
混合 海绵 和 温 牛奶 , 然后 添加 黄油 混合物 和 足够的 面粉
[tuː; tə] [meɪk] [sɒft] [dəʊ] .
to make soft dough .
到 制作 柔软的 面团 .

将海绵蛋糕糊与温牛奶混合，然后加入黄油混合物和足够的面粉，揉成柔软的面团。

[biːt] [hɑːd] [ɔː(r)] [niːd] [baɪ] [hænd] .
Beat hard or knead by hand .
打 难的 或者 揉 经过 手 .

用力捶打或用手揉捏。

[let] [dəʊ] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .
Let dough rise until doubled .
让 面团 上升 直到 双倍 .

让面团发酵至两倍大。

[wen] [lait] [tɜːn] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
When light turn on floured board and roll out gently until ½ inch thick .
什么时候 光 转动 在 撒了面粉 木板 和 卷 出去 轻轻地 直到 ½ 英寸 厚的 .

灯光亮起后，在撒了面粉的案板上轻轻擀开，直至厚度为½英寸。

[pleɪs] [ɪn] ['bʌtəd] [pænz] .
Place in buttered pans .
地方 在 涂黄油的 平底锅 .

放入抹了黄油的烤盘中。

[brʌʃ] [tɒp] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Brush top with melted butter .
刷子 顶部 和 融化 黄油 .

在表面刷上融化的黄油。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] .
Let rise until double .
让 上升 直到 双倍的 .

让其发酵至两倍大。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ɔː(r)] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Sprinkle with sugar or cinnamon and bake in hot oven for 20 minutes .
撒 和 糖 或者 肉桂 和 烤 在 热的 烤箱 为了 - 分钟 .

撒上糖或肉桂粉，放入高温烤箱烘烤20分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[keɪks]
Cakes
蛋糕

蛋糕

[spʌndʒ] [keɪk]
SPONGE CAKE
海绵 蛋糕

海绵蛋糕

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
3 tblsp .
3 汤匙 .

汤匙

[wɔːm] ['wɔːtə(r)]
warm water
温暖的 水

温水

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Beat the eggs until thick and creamy .
打 这 鸡蛋 直到 厚的 和 奶油状 .

将鸡蛋打发至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add sifted sugar and beat well .
添加 筛过的 糖 和 打 出色地 .

加入过筛的糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Add water and lemon juice and beat again .
添加 水 和 柠檬 汁 和 打 再次 .

加入水和柠檬汁，再次搅拌。

[sɪft][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift the flour , add salt and baking powder and sift again .
筛 这 面粉 , 添加 盐 和 烘烤 粉末 和 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐和泡打粉，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['fəʊldɪŋ] [ɪn] ['dʒentli] .
Combine dry ingredients with the egg mixture , a little at a time folding in gently .
结合 干燥 原料 和 这 蛋 混合物 , 一个 小的 在 一个 时间 折叠式的 在 轻轻地 .

将干性材料分次少量加入鸡蛋混合物中，轻轻翻拌均匀。

[wen] [wel] ['blendɪd] [pɔː(r)]['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'griːst] [pæn] [wɪð] ['sentə(r)] [tjuːb] .
When well blended pour into an ungreased pan with center tube .
什么时候 出色地 混合 倒 进入 一个 未涂油的 平底锅 和 中心 管子 .

充分搅拌后，倒入未涂油的带中心管的平底锅中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 50 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤50分钟。

['skrɪptʃə(r)] [keɪk]
SCRIPTURE CAKE
圣经 蛋糕

经文蛋糕

[bɪ'həʊld][ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ] [keɪk] ['beɪkən] .
Behold there was a cake baken .
看哪 那里 曾是 一个 蛋糕 烘焙 .

瞧，那里烤着一个蛋糕。

[ai] - [kɪŋz] , [naɪn] : -
I - Kings , 9 : 16
我 - 国王 , 9 : -

列王纪上 9:16

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

['dʒʌdʒɪz] , [faɪv] : -
Judges , 5 : 25
法官 , 5 : -

士师记 5:25

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[ai] - [kɪŋz] , [fɔːr] : -
I - Kings , 4 : 22
我 - 国王 , 4 : -

列王纪上 4:22

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[lɪ'vɪtɪkəs] , [ˌtuː'tuː] : -
Leviticus , 2 : 13
利未记 , 2 : -

利未记 2:13

[wʌn] [kʌp] [fɪgz]
1 cup figs
1 杯子 无花果

1 杯无花果

[ai] - ['sæmjʊəl] , - : -
I - Samuel , 30 : 12
我 - 塞缪尔 , - : -

撒母耳记上 30:12

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌdʒerə'maɪə] , [sɪks] : -
Jeremiah , 6 : 20
耶利米 , 6 : -

耶利米书 6:20

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

2 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[luːk] , - : -
Luke , 13 : 21
卢克 , - : -

路加福音 13:21

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

['dʒenəsɪs] , - : -
Genesis , 24 : 11
创世纪 , - : -

创世记 24:11

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 cup raisins
1 杯子 葡萄干

1 杯葡萄干

[ai] - ['sæmjʊəl] , - : -
I - Samuel , 30 : 12
我 - 塞缪尔 , - : -

撒母耳记上 30:12

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[aɪ'zaɪə] , - : -
Isaiah , 10 : 14
以赛亚 , - : -

以赛亚书 10:14

['sɪnəmən] , [meɪs] , [kləʊvz]
Cinnamon , mace , cloves
肉桂 , 锤 , 丁香

肉桂、肉豆蔻、丁香

[ai] - [kɪŋz] , - : -
I - Kings , 10 : 10
我 - 国王 , - : -

列王纪上 10:10

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

1 汤匙

['hʌni]
honey
蜂蜜

蜂蜜

['prɒvɜːbz] , - : -
Proverbs , 24 : 13
箴言 , - : -

箴言 24:13

½ [kʌp] ['ɑːməndz]
½ cup almonds
½ 杯子 杏仁

半杯杏仁

['dʒenəsɪs] , - : -
Genesis , 43 : 11
创世纪 , - : -

创世记 43:11

[blend] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊɡə(r)] , [s'paɪsɪz][ænd; ənd][sɔːlt] .
Blend butter , sugar , spices and salt .
混合 黄油 , 糖 , 香料 和 盐 .

将黄油、糖、香料和盐混合。

[biːt] [eɡ] [jəʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] .
Beat egg yolks and add .
打 蛋 蛋黄 和 添加 .

打散蛋黄，加入。

[sɪft] [ɪn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['hʌni] .
Sift in baking powder and flour , then add the water and honey .
筛 在 烘烤 粉末 和 面粉 , 然后 添加 这 水 和 蜂蜜 .

筛入泡打粉和面粉，然后加入水和蜂蜜。

[pʊt] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [θruː] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [wel] .
Put fruit and nuts thru food chopper and flour well .
放 水果 和 坚果 通过 食物 直升机 和 面粉 出色地 .

将水果和坚果放入食物切碎机中，充分裹上面粉。

['fɒləʊ] ['sɒləmənz] [əd'vaɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ɡʊd] [bɔɪz] — 1st [klɔːz] [ɒv; əv] ['prɒvɜːbz] , - : - .
Follow Solomon's advice for making good boys — 1st clause of Proverbs , 23 : 14 .
跟随 所罗门的 建议 为了 制作 好的 男孩们 — 1st 条款 的 箴言 , - : - .

遵循所罗门关于培养好男孩的建议——箴言 23:14 第 1 节。

[fəʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eɡ] [waɪts] .
Fold in stiffly beaten egg whites .
折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ɪn] - - [ef]['ʌv(ə)n] .
Bake for 1 hour in 375 - f oven .
烤 为了 1 小时 在 - - f 烤箱 .

在 375 华氏度的烤箱中烘烤 1 小时。

[spaɪs] ['leɪə(r)] [keɪk]
SPICE LAYER CAKE
香料 层 蛋糕

香料千层蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2 cups light brown sugar
2 杯子 光 棕色的 糖

杯浅棕糖

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[θriː][tiː es piː] .
3 tsp .
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
1 cup chopped raisins
1 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

2¼ [kʌps] ['flaʊə(r)]
2¼ cups flour
2¼ 杯子 面粉

2¼ 杯面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[kriːm] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream sugar and shortening and beat until fluffy .
奶油 糖 和 缩短 和 打 直到 蓬松的 .

将糖和起酥油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [lait] .
Add the eggs and beat until light .
添加 这 鸡蛋 和 打 直到 光 .

加入鸡蛋，搅打至蓬松。

[sɪft] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [s'paɪsɪz] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ðen] [sɪft] [ə'gen] .
Sift the flour , add salt , spices , baking powder , then sift again .
筛 这 面粉 , 添加 盐 , 香料 , 烘烤 粉末 , 然后 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐、香料、泡打粉，然后再过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] .
Add the dry ingredients to the egg mixture alternately with the milk .
添加 这 干燥 原料 到 这 蛋 混合物 交替 和 这 牛奶 .

将干料和牛奶交替加入鸡蛋混合物中。

[biːt] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['flaʊəd] ['reɪzɪnz] .
Beat thoroughly and add the floured raisins .
打 彻底 和 添加 这 撒了面粉 葡萄干 .

充分搅拌后加入裹了面粉的葡萄干。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [griːzd] ['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
Pour into 2 greased layer cake pans .
倒 进入 2 涂油 层 蛋糕 平底锅 .

倒入两个抹了油的多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 25 or 30 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 或者 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤25或30分钟。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['aɪsɪŋ][juːz] :
For the icing use :
为了 这 糖霜 使用 :

糖霜用量：

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [wen] [drɒpt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] .
Cream together and boil until it forms a soft ball when dropped in water .
奶油 一起 和 熬 直到 它 表格 一个 柔软的 球 什么时候 掉落 在 水 .

将奶油搅打均匀，煮至放入水中能形成柔软的球状即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kəʊld] .
Add vanilla and beat until cold .
添加 香草 和 打 直到 寒冷的 .

加入香草精，搅拌至冷却。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] , ['əʊvə(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] .
Spread between layers , over top and sides .
传播 之间 层 , 超过 顶部 和 侧面 .

涂抹于层间、顶部和侧面。

['græn,mʌðərz] [mə'læsɪz] [keɪk]
GRANDMOTHER'S MOLASSES CAKE
祖母的 糖蜜 蛋糕

祖母的糖蜜蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 cup molasses
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts]
1 cup raisins and currants
1 杯子 葡萄干 和 醋栗

杯葡萄干和醋栗

['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] ['bætə(r)]
flour to make a soft batter
面粉 到 制作 一个 柔软的 连击

加面粉做成软面糊

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
1 tablespoon ginger
1 汤匙 姜

1汤匙姜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kləʊvz]
1 tablespoon cloves
1 汤匙 丁香

1汤匙丁香

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən]
1 tablespoon cinnamon
1 汤匙 肉桂

1汤匙肉桂

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk]
2 cups sour milk
2 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
1 teaspoon baking soda
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream shortening and sugar .
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['biːt(ə)n] [egz] .
Add molasses and beaten eggs .
添加 糖蜜 和 被打败 鸡蛋 .

加入糖蜜和打散的鸡蛋。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [mɪlk] .
Sift dry ingredients and add alternately with 1½ cups of sour milk .
筛 干燥 原料 和 添加 交替 和 1½ 杯子 的 酸的 牛奶 .

将干性材料过筛，然后与 1.5 杯酸奶交替加入。

[mɪks] [ðə; ði] ['səʊdə] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
Mix the soda in the remaining milk and add with remainder of flour .
混合 这 苏打 在 这 其余的 牛奶 和 添加 和 余 的 面粉 .

将小苏打倒入剩余的牛奶中，然后加入剩余的面粉。

['flaʊəd] ['kʌrənts] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] [lɑːst] .
Floured currants and raisins are added last .
撒了面粉 醋栗 和 葡萄干 是 额外 最后的 .

最后加入裹上面粉的葡萄干和黑加仑干。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [ləʊf] [pæn] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Bake in a loaf pan in a slow oven about one hour .
烤 在 一个 面包 平底锅 在 一个 慢的 烤箱 关于 一 小时 .

用面包模具在低温烤箱中烘烤约一小时。

['wɔːlnʌt] ['dʒɪndʒəbred]
WALNUT GINGERBREAD
核桃 姜饼

核桃姜饼

[wʌn] [kʌp] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup light brown sugar
1 杯子 光 棕色的 糖

杯浅棕糖

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] [blæk] [mə'læsɪz]
½ cup black molasses
½ 杯子 黑色的 糖蜜

半杯黑糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 cup boiling water
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

3½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
3½ cups flour
3½ 杯子 面粉

3.5 杯面粉

[ˌtuː'tuː] [tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
baking soda
烘烤 苏打

小苏打

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['dʒɪndʒə(r)]
ginger
姜

姜

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [tʃɒpt] [blæk] ['wɔːlnʌts]
¾ cup chopped black walnuts
¾ 杯子 切碎 黑色的 核桃

¾ 杯切碎的黑核桃

[kriːm] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] .
Cream the sugar and shortening in a bowl .
奶油 这 糖 和 缩短 在 一个 碗 .

将糖和起酥油放入碗中搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Add the molasses and pour the cup of boiling water over it .
添加 这 糖蜜 和 倒 这 杯子 的 沸腾 水 超过 它 .

加入糖蜜，然后倒入一杯沸水。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[kəm'baɪn] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['səʊdə][ænd; ənd][s'paɪsɪz] , [sɪft][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [mə'læsɪz] ['mɪkstʃə(r)] , ['biːtɪŋ] [wel] .
Combine the flour , soda and spices , sift and add to the molasses mixture , beating well .
结合 这 面粉 , 苏打 和 香料 , 筛 和 添加 到 这 糖蜜 混合物 , 殴打 出色地 .

将面粉、小苏打和香料混合，过筛后加入糖蜜混合物中，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd][blend] ['θʌrəli] .
Add the eggs one at a time and blend thoroughly .
添加 这 鸡蛋 一 在 一个 时间 和 混合 彻底 .

将鸡蛋一个一个加入，充分搅拌均匀。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts] .
Next add the chopped nut meats .
下一个 添加 这 切碎 坚果 肉类 .

接下来加入切碎的坚果仁。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [ləʊf][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Pour into a well greased loaf pan and bake in moderate oven (350 - f) for 40 minutes .
倒 进入 一个 出色地 涂油 面包 平底锅 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

倒入抹好油的面包模具中，在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk]
APPLE SAUCE CAKE
苹果 酱 蛋糕

苹果酱蛋糕

[wʌn][kʌp] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup light brown sugar
1 杯子 光 棕色的 糖

杯浅棕糖

¼ [kʌp]['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn][kʌp]['æp(ə)l] [sɔːs]
1 cup apple sauce
1 杯子 苹果 酱

杯苹果酱

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz] , [graʊnd]
cloves , ground
丁香 , 地面

丁香粉

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg]
a little nutmeg
一个 小的 肉豆蔻

少许肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 cup raisins
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[kriːm] [tə'geðə(r)] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Cream together butter , sugar and spices .
奶油 一起 黄油 , 糖 和 香料 .

将黄油、糖和香料搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['æp(ə)l] [sɔːs] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .
Add apple sauce , flour and soda dissolved in a little warm water .
添加 苹果 酱 , 面粉 和 苏打 溶解 在 一个 小的 温暖的 水 .

加入苹果酱、面粉和小苏打，小苏打用少量温水溶解。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz] ([ɔː(r)] ['kʌrənts]) .
Add the raisins (or currants) .
添加 这 葡萄干 (或者 醋栗) .

加入葡萄干（或黑加仑干）。

[biːt] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][ləʊf][tɪn] .
Beat thoroughly and pour into a loaf tin .
打 彻底 和 倒 进入 一个 面包 锡 .

充分搅拌后倒入面包模具。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətli] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for approximately 50 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 大约 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约50分钟。

['aɪsɪŋ]
ICING
糖霜

糖霜

[wʌn][kʌp] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] , [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] .
1 cup pulverized sugar , piece of butter size of a walnut .
1 杯子 粉碎的 糖 , 片 的 黄油 尺寸 的 一个 核桃 .

杯糖粉，1 块核桃大小的黄油。

['mɔɪsn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] [keɪk] .
Moisten with a little water and spread over cake .
濡 和 一个 小的 水 和 传播 超过 蛋糕 .

加少许水润湿后涂抹在蛋糕上。

[nʌt] [keɪk]
NUT CAKE
坚果 蛋糕

坚果蛋糕

1½ [kʌps]['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp]['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 eggs , separated
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

2½ [kʌps]['flaʊə(r)]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

[wʌn][kʌp] [nʌt] [miːts] , [tʃɒpt]
1 cup nut meats , chopped
1 杯子 坚果 肉类 , 切碎

杯切碎的坚果仁

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt]
a little salt
一个 小的 盐

少许盐

[rʌb] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [lait] , [waɪt] [kriːm] .
Rub butter and sugar to a light , white cream .
擦 黄油 和 糖 到 一个 光 , 白色的 奶油 .

用手指将黄油和糖搓成浅白色奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add egg yolks and beat until smooth .
添加 蛋 蛋黄 和 打 直到 光滑的 .

加入蛋黄，搅拌至顺滑。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] , [tə'geðə(r)] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
Sift flour , salt and baking powder and add , together with milk , a little
筛 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 和 添加 , 一起 和 牛奶 , 一个 小的
[æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
at a time ,
在 一个 时间 ,

将面粉、盐和泡打粉过筛，然后与牛奶一起分次少量加入。

['biːtɪŋ] [wel] .
beating well .
殴打 出色地 .

打得很好。

[fəʊld] [ɪn] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] [waɪts] .
Fold in chopped nuts and stiffly beaten egg whites .
折叠 在 切碎 坚果 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

拌入切碎的坚果和打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [naɪn] [ɪntʃ] [keɪk] [pænz] [ɔː(r)] [wʌn] [ləʊf] [pæn] .
Pour into 2 nine inch cake pans or 1 loaf pan .
倒 进入 2 九 英寸 蛋糕 平底锅 或者 1 面包 平底锅 .

倒入两个九英寸蛋糕模具或一个面包模具中。

[beɪk] [ɪn] ['miːdiəm] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['leɪə(r)] [keɪk] [ɔː(r)] [wʌn] ['aʊə(r)]
Bake in medium oven (350 - f) for 30 minutes for layer cake or 1 hour
烤 在 中等的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 为了 层 蛋糕 或者 1 小时
[fɔː(r); fə(r)] [ləʊf] [keɪk] .
for loaf cake .
为了 面包 蛋糕 .

层蛋糕用中等温度（350华氏度）烘烤30分钟，条状蛋糕用中等温度烘烤1小时。

[juːz] ['hɪkəri] [nʌts] , [blæk] ['wɔːlnʌts] [ɔː(r)] .
Use hickory nuts , black walnuts or shellbarks .
使用 山胡桃木 坚果 , 黑色的 核桃 或者 贝壳皮 .

使用山核桃、黑胡桃或树皮。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['kʊkiz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

['ænɪs] ['kʊkiz]
ANISE COOKIES
八角 曲奇饼

茴香饼干

[sɪks] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
6 eggs , separated
6 鸡蛋 , 分开

6个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
1 cup powdered sugar
1 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
1 cup flour , sifted
1 杯子 面粉 , 筛过的

杯面粉，过筛

[θriː] [tiː es piː] .
3 tsps .
3 tsp .

3茶匙。

['ænɪs] [siːd]
anise seed
八角 种子

茴香籽

[biːt] [eg] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['fəʊmi] .
Beat egg yolks until thick and foamy .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 泡沫状 .

将蛋黄打发至浓稠起泡。

[biːt] [eg] ['waɪts] [stɪf] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] [eg] [jəʊk] .
Beat egg whites stiff and combine with egg yolks .
打 蛋 白人 僵硬的 和 结合 和 蛋 蛋黄 .

将蛋白打发至硬性发泡，然后与蛋黄混合。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] ['laɪtli] .
Gradually add the powdered sugar and mix lightly .
逐步地 添加 这 粉末状 糖 和 混合 轻轻 .

逐渐加入糖粉，轻轻搅拌。

[sɪft] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃə(r)] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['ænɪs] [siːd] .
Sift flour and add to the egg mixture together with the anise seed .
筛 面粉 和 添加 到 这 蛋 混合物 一起 和 这 八角 种子 .

将面粉过筛，与茴香籽一起加入鸡蛋混合物中。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['tiːspuːn] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] , ['speɪsɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] .
Drop from teaspoon on greased cookie sheet , spacing about 1 inch apart .
降低 从 茶匙 在 涂油 曲奇饼 床单 , 间距 关于 1 英寸 除 .

用茶匙将面团滴在涂了油的烤盘上，面团之间间隔约 1 英寸。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Chill in refrigerator over night .
寒意 在 冰箱 超过 夜晚 .

放入冰箱冷藏过夜。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔ:(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in slow oven (300 - f) for about 12 minutes .
烤 在 慢的 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤约12分钟。

[fru:t] [ænd; ənd] [nʌt] ['kʊkiz]
FRUIT and NUT COOKIES
水果 和 坚果 曲奇饼

水果坚果饼干

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θri:] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

3½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
3½ cups flour
3½ 杯子 面粉

3.5 杯面粉

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

1½ [ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . [hɒt] ['wɔ:tə(r)]
1½ tblsp . hot water
1½ 汤匙 . 热的 水

1.5汤匙热水

½ [kʌp]['reɪzɪnz] , [tʃɒpt]
½ cup raisins , chopped
½ 杯子 葡萄干 , 切碎

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] ['kʌrənts] , [tʃɒpt]
½ cup currants , chopped
½ 杯子 醋栗 , 切碎

半杯切碎的葡萄干

[wʌn][kʌp] [nʌts] , [tʃɒpt]
1 cup nuts , chopped
1 杯子 坚果 , 切碎

杯切碎的坚果

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi]
Cream shortening and sugar , add the eggs and beat until light and fluffy
奶油 缩短 和 糖 , 添加 这 鸡蛋 和 打 直到 光 和 蓬松的
.
.
.

将起酥油和糖搅打至蓬松轻盈。

[sɪft]['flaʊə(r)][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift flour add salt and cinnamon and sift again .
筛 面粉 添加 盐 和 肉桂 和 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐和肉桂，再次过筛。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['səʊdə][ɪn][ðə; ði][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve the soda in the hot water and add to the creamed mixture .
溶解 这 苏打 在 这 热的 水 和 添加 到 这 奶油 混合物 .

将小苏打溶于热水中，然后加入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['mɪksɪŋ] [wel] .
Add half of the sifted dry ingredients mixing well .
添加 一半 的 这 筛过的 干燥 原料 混合 出色地 .

加入一半过筛后的干料，搅拌均匀。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] [tʃɒpt] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Fold in the chopped fruit and nuts and the remaining flour mixture .
折叠 在 这 切碎 水果 和 坚果 和 这 其余的 面粉 混合物 .

将切碎的水果、坚果和剩余的面粉混合物拌入面糊中。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
Stir until thoroughly blended .
搅拌 直到 彻底 混合 .

搅拌至完全混合。

[drɒp] ['tiːspuːn,ful] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːts] ,
Drop teaspoonfuls on greased cookie sheets ,
降低 茶匙 在 涂油 曲奇饼 纸张 ,

将一茶匙面糊滴在抹了油的烤盘上，

[ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
about 2 inches apart and bake in moderate oven (350 - f) for 15 minutes .
关于 2 英寸 除 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将面团间隔约 2 英寸，放入中等温度（350 华氏度）的烤箱中烘烤 15 分钟。

['sɪnəmən] ['wɔfəlz] ([zɪmɪt] ['wɔfəlz])
CINNAMON WAFFLES (Zimmet waffles)
肉桂 华夫饼 (齐梅特 华夫饼)

肉桂华夫饼（Zimmet 华夫饼）

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream **the** **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [ðə; ði] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] .
Beat **in** **the** **eggs** **1** **at** **a** **time** **and** **add** **cinnamon** **.**
打 在 这 鸡蛋 1 在 一个 时间 和 添加 肉桂 .

将鸡蛋一个一个地打入面糊中，然后加入肉桂粉。

[wɜːk] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Work **in** **enough** **flour** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
工作 在 足够的 面粉 到 制作 一个 柔软的 面团 .

加入足够的面粉，揉成柔软的面团。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)

[fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] .
Form into small balls .
形式 进入 小的 球 .

搓成小球。

[pleɪs] ['sevrəl] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['wɒfl] ['aɪən] , ['suːtəbli; 'sjuːtəbli] [speɪst] , [pres] [daʊn] [tɒp] [ænd; ənd] [beɪk] .
Place several in a hot waffle iron , suitably spaced , press down top and bake .
地方 一些 在 一个 热的 胡扯 铁 , 适当地 间隔 , 按 向下 顶部 和 烤 .

将几个面饼放入预热好的华夫饼机中，彼此间隔适当，压紧顶部烘烤。

[ðɪs] [ɪz] [æn; ən] [əʊld] ['resəpi] [wɪtʃ] [ðə; ði] " [dʌtʃ] " [brɔːt] ['əʊvə(r)] [frɒm; frəm] ['dʒɜːməni] .
This is an old recipe which the " dutch " brought over from Germany .
这 是 一个 老的 食谱 哪个 这 " 荷兰语 " 带来 超过 从 德国 .

这是荷兰人从德国带来的古老食谱。

[mə'reɪvjən] ['krɪsməs] ['kʊkiz]
MORAVIAN CHRISTMAS COOKIES
摩拉维亚 圣诞节 曲奇饼

摩拉维亚圣诞饼干

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 cup molasses
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)]
4 cups flour
4 杯子 面粉

4杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [kləʊvz]
1 teaspoon cloves
1 茶匙 丁香

1茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[blend] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Blend shortening , sugar and molasses .
混合 缩短 , 糖 和 糖蜜 .

将起酥油、糖和糖蜜混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːt(ə)n] [eg] .
Add beaten egg .
添加 被打败 蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] .
Sift dry ingredients and combine .
筛 干燥 原料 和 结合 .

将干性材料过筛并混合。

[mɪks] [wel] , [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] .
Mix well , roll out and cut in fancy shapes .
混合 出色地 , 卷 出去 和 切 在 想要 形状 .

充分混合，擀开，切成漂亮的形状。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350 degrees for 10 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 350 度烘烤 10 分钟。

[wen] [kuːl] ['dekəreɪt] [wɪð] [bɔɪld] ['aɪsɪŋ] .
When cool decorate with boiled icing .
什么时候 凉爽的 装饰 和 煮沸 糖霜 .

冷却后，用煮沸的糖霜装饰。

[dʌtʃ] ['ɑːmənd] ['kʊkiz]
DUTCH ALMOND COOKIES
荷兰语 杏仁 曲奇饼

荷兰杏仁饼干

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

½ [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)]
½ cup white sugar
½ 杯子 白色的 糖

半杯白糖

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
3 cups flour
3 杯子 面粉

3杯面粉

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] [graʊnd] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz]
½ cup ground blanched almonds
½ 杯子 地面 焯水 杏仁

½ 杯磨碎的去皮杏仁

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [waɪt] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Cream shortening with white and brown sugar .
奶油 缩短 和 白色的 和 棕色的 糖 .

将起酥油与白砂糖和红糖混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [wɜːk] [ɪn][ðə; ði] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Add 2 eggs and work in the sifted dry ingredients .
添加 2 鸡蛋 和 工作 在 这 筛过的 干燥 原料 .

加入 2 个鸡蛋，然后拌入过筛后的干料。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒpt] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] .
Then add the chopped blanched almonds .
然后 添加 这 切碎 焯水 杏仁 .

然后加入切碎的去皮杏仁。

[ʃeɪp] [dəʊ] ['ɪntuː] [lɒŋ] [rəʊlz] .
Shape dough into long rolls .
形状 面团 进入 长的 卷 .

把面团揉成长条状。

[rəʊl][ɪn][wæks]['peɪpə(r)][ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][kəʊld] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] - ['aʊəz] .
Roll in wax paper and store in cold place for 12 hours .
卷 在 蜡 纸 和 店铺 在 寒冷的 地方 为了 - 小时 .

用蜡纸包裹，置于阴凉处存放12小时。

[slaɪs] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Slice thin and bake in hot oven .
片 薄的 和 烤 在 热的 烤箱 .

切成薄片，放入高温烤箱烘烤。

[sænd] [tɑːrts]
SAND TARTS
沙 蛋挞

沙挞

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

[wʌn] [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
1 cup butter
1 杯子 黄油

杯黄油

[fɔːr] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[ˈflaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[wɜːk] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊɡə(r)] [təˈɡeðə(r)] ,
Work butter and part of the sugar together ,
工作 黄油 和 部分 的 这 糖 一起 ,

将黄油和部分糖一起揉搓混合，

[ðen] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [egz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn] .
then the remainder of the sugar and the eggs should be mixed in .
然后 这 余 的 这 糖 和 这 鸡蛋 应该 是 混合 在 .

然后加入剩余的糖和鸡蛋搅拌均匀。

[juːz] [ˈflaʊə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˈveri] [stɪf] .
Use flour enough to make very stiff .
使用 面粉 足够的 到 制作 非常 僵硬的 .

用足够的面粉把面团揉成非常硬的糊状。

[rəʊl] [θɪn] , [kʌt] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] [skˈweəz] , [wet] [tɒp] [wɪð] [tuː] [egz] [ˈbiːt(ə)n] ,
Roll thin , cut out in small squares , wet top with two eggs beaten ,
卷 薄的 , 切 出去 在 小的 正方形 , 湿的 顶部 和 二 鸡蛋 被打败 ,

擀薄，切成小方块，表面刷上两个打散的鸡蛋液，

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈsɪnəmən] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [ˈɑːməndz] .
sprinkle with sugar , cinnamon and chopped almonds .
撒 和 糖 , 肉桂 和 切碎 杏仁 .

撒上糖、肉桂粉和杏仁碎。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts] .
Bake in moderate oven , 10 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 , - 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤10分钟。

[ˈwɔːlnʌt] [ˈkɪsɪz]
WALNUT KISSES
核桃 吻

核桃之吻

[wʌn] [ˈel biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['ʃʊɡə(r)]
sugar
糖

糖

[sɪks] [eɡ] ['waɪts]
6 egg whites
6 蛋 白人

6个蛋清

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːlnʌts] [tʃɒpt]
2 cups walnuts chopped
2 杯子 核桃 切碎

杯切碎的核桃

[biːt] [eɡ] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [draɪ] .
Beat egg whites until stiff and dry .
打 蛋 白人 直到 僵硬的 和 干燥 .

蛋白打发至硬性发干。

[mɪks] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eɡ] ['waɪts] .
Mix flour and sugar and fold in stiffly beaten egg whites .
混合 面粉 和 糖 和 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将面粉和糖混合，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , - [dɪ'ɡriːz] .
Add walnuts and bake in moderate oven , 375 degrees .
添加 核桃 和 烤 在 缓和 烤箱 , - 学位 .

加入核桃，放入预热至 375 度的烤箱烘烤。

['wɔːlnʌt] [rɒks]
WALNUT ROCKS
核桃 岩石

核桃岩

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)]
1 cup butter
1 杯子 黄油

杯黄油

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)]
1½ cups brown sugar
1½ 杯子 棕色的 糖

1.5 杯红糖

[θriː] [eɡz] , ['biːt(ə)n]
3 eggs , beaten
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

1½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [hɒt]['wɔːtə(r)]
1½ tblsp . hot water
1½ 汤匙 . 热的 水

1.5汤匙热水

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
3 cups flour
3 杯子 面粉

3杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

1½ [kʌps] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
1½ cups chopped raisins
1½ 杯子 切碎 葡萄干

1.5 杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts]
1 cup chopped walnuts
1 杯子 切碎 核桃

杯切碎的核桃

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eɡz] .
Cream butter and sugar and add the beaten eggs .
奶油 黄油 和 糖 和 添加 这 被打败 鸡蛋 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[dɪ'zɒlv] ['səʊdə] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve soda in the hot water and add to the creamed mixture .
溶解 苏打 在 这 热的 水 和 添加 到 这 奶油 混合物 .

将小苏打溶于热水中，然后加入奶油混合物中。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [twaɪs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['mɪkstʃə(r)]
Sift flour , salt and spices twice and add half of it to mixture
筛 面粉 , 盐 和 香料 两次 和 添加 一半 的 它 到 混合物
[ænd; ənd] [mɪks] ['θʌrəli] .
and mix thoroughly .
和 混合 彻底 .

将面粉、盐和香料过筛两次，取一半加入混合物中，充分搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [nʌts] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði]
Combine chopped raisins and nuts with the other half and add to the
结合 切碎 葡萄干 和 坚果 和 这 其他 一半 和 添加 到 这
[dəʊ] .
dough .
面团 .

将切碎的葡萄干和坚果与另一半面团混合，加入面团中。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] ['ɒntə] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [speɪst] [ə; eɪ]
Mix thoroughly and drop by teaspoonfuls onto greased baking sheets spaced a
混合 彻底 和 降低 经过 茶匙 到 涂油 烘烤 纸张 间隔 一个
['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] .
couple of inches apart .
夫妻 的 英寸 除 .

充分搅拌后，用茶匙舀取面糊，放在涂了油的烤盘上，每个面糊之间间隔几英寸。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 12 to 15 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 到 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤12至15分钟。

['leːbkuːk(ə)n]
LEBKUCHEN
姜饼

烹饪

1½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1½ cups flour
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['sɪnəmən]
1 tblsp . cinnamon
1 汤匙 . 肉桂

1汤匙肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz] , [graʊnd]
cloves , ground
丁香 , 地面

丁香粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
cream of tartar
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn][kʌp] [dɑːk] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup dark brown sugar
1 杯子 黑暗的 棕色的 糖

杯红糖

⅛ ['el biː] . ['sɪtrən] , [tʃɒpt] [faɪn]
⅛ lb . citron , chopped fine
⅛ 磅 . 香橼 , 切碎 美好的

⅛磅香橼，切碎

⅛ ['el biː] .
⅛ lb .
⅛ 磅 .

⅛磅

['ɑːməndz] , [tʃɒpt]
almonds , chopped
杏仁 , 切碎

杏仁碎

[sɪft] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['sɪnəmən] , ['nʌtmeg] , [kləʊvz] [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .
Sift the flour , cinnamon , nutmeg , cloves and cream of tartar .
筛 这 面粉 , 肉桂 , 肉豆蔻 , 丁香 和 奶油 的 鞑靼 .

将面粉、肉桂、肉豆蔻、丁香和塔塔粉过筛。

[mɪks][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['biːt(ə)n] [egz] ['θʌrəli] .
Mix the sugar and beaten eggs thoroughly .
混合 这 糖 和 被打败 鸡蛋 彻底 .

将糖和打散的鸡蛋充分混合。

[kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['sɪtrən][ænd; ənd][ðə; ði]['ɑːməndz] .
Combine with the flour mixture , add citron and the almonds .
结合 和 这 面粉 混合物 , 添加 香橼 和 这 杏仁 .

将混合物与面粉混合，加入香橼和杏仁。

[rəʊl][aʊt][ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] , ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll out on floured board , ¼ inch thick .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 , ¼ 英寸 厚的 .

在撒了面粉的案板上擀成 ¼ 英寸厚。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Place on a greased cookie sheet and bake in moderate oven (350 - f) for 15 minutes .
地方 在 一个 涂油 曲奇饼 床单 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将面团放在涂了油的烤盘上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤15分钟。

[kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz] [waɪl] [stɪl] [wɔːm] .
Cut into squares or diamonds while still warm .
切 进入 正方形 或者 钻石 尽管 仍然 温暖的 .

趁热切成正方形或菱形。

[aɪs] ['θɪnli] [wɪð] [pleɪn] [waɪt] [ɔː(r)]['lemən] ['frɒstɪŋ] .
Ice thinly with plain white or lemon frosting .
冰 薄薄的 和 清楚的 白色的 或者 柠檬 糖霜 .

在冰层上薄薄地涂上一层原味白糖霜或柠檬糖霜。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][əʊld]['resəpi][fɔː(r); fə(r)][æn; ən][ˊouldtaim] ['krɪsməs] ['feɪvərɪt] .
This is an old recipe for an oldtime Christmas favorite .
这 是 一个 老的 食谱 为了 一个 老式 圣诞节 最喜欢的 .

这是一道深受人们喜爱的经典圣诞菜肴的古老食谱。

['krɪsməs] ['bʌtə(r)] ['kʊkiz]
CHRISTMAS BUTTER COOKIES
圣诞节 黄油 曲奇饼

圣诞黄油饼干

[wʌn] [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]
1 cup soft butter
1 杯子 柔软的 黄油

杯软化黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [pækt]
½ cup brown sugar , packed
½ 杯子 棕色的 糖 , 包装

半杯红糖（压实）

2¼ [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
2¼ cups flour , sifted
2¼ 杯子 面粉 , 筛过的

2¼ 杯面粉，过筛

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'zemb(ə)lz] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['biːtɪŋ] [wel] .
Cream butter until it resembles whipped cream and slowly add the sugar , beating well .
奶油 黄油 直到 它 类似 鞭打 奶油 和 缓慢地 添加 这 糖 , 殴打 出色地 .

将黄油搅打至类似鲜奶油的程度，然后慢慢加入糖，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['grædʒuəli][ænd; ənd] [blend] ['θʌrəli] .
Add flour gradually and blend thoroughly .
添加 面粉 逐步地 和 混合 彻底 .

分次加入面粉，并充分搅拌均匀。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .
Wrap in waxed paper and chill for several hours .
裹 在 打蜡 纸 和 寒意 为了 一些 小时 .

用蜡纸包好，冷藏几个小时。

[niːd] [dəʊ] ['slaɪtli] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] , [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [bɔːl] .
Knead dough slightly on floured board , form into a smooth ball .
揉 面团 轻微地 在 撒了面粉 木板 , 形式 进入 一个 光滑的 球 .

在撒了面粉的案板上轻轻揉捏面团，揉成光滑的球状。

[rəʊl][tuː; tə][ə'baʊt] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [tuː; tə] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪps] .
Roll to about ⅛ inch thick and cut to desired shapes .
卷 到 关于 ⅛ 英寸 厚的 和 切 到 想要的 形状 .

擀成约⅛英寸厚，然后切成所需的形状。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['kʊki] [ʃiːts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Place on ungreased cookie sheets and bake in moderate oven (350 - f) about 12 minutes .
地方 在 未涂油的 曲奇饼 纸张 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 关于 - 分钟 .

将面团放在未涂油的烤盘上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约12分钟。

[wen] [kəʊld] ['dekəreɪt] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['aɪsɪŋ] , ['kændid] [fruːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
When cold decorate with butter icing , candied fruit , etc .
什么时候 寒冷的 装饰 和 黄油 糖霜 , 脯 水果 , ETC .

冷却后，可用奶油糖霜、蜜饯等装饰。

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn]
ALMOND MACAROONS
杏仁 马卡龙

杏仁蛋白饼

[wʌn] [kʌp] ['ɑːmənd] [peɪst]
1 cup almond paste
1 杯子 杏仁 粘贴

杯杏仁酱

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː] [eg] ['waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[rʌb] [peɪst] [ʌn'tɪl] [smuːð] , ['grædʒuəli] [wɜːk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] .
Rub paste until smooth , gradually work in the sugar until well mixed .
擦 粘贴 直到 光滑的 , 逐步地 工作 在 这 糖 直到 出色地 混合 .

用叉子将糊状物揉搓至光滑，然后逐渐加入糖，直至充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [wʌn] [eg] [waɪt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .
Add a pinch of salt and beat in one egg white at a time , mixing thoroughly .
添加 一个 捏 的 盐 和 打 在 一 蛋 白色的 在 一个 时间 , 混合 彻底 .

加入一小撮盐，然后一次加入一个蛋清，搅拌均匀。

[let] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Let stand for 20 minutes .
让 站立 为了 - 分钟 .

静置20分钟。

[drɒp] ['tiːspuːn,ful] [ɒn] ['laɪtli] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop teaspoonfuls on lightly buttered baking sheet .
降低 茶匙 在 轻轻 涂黄油的 烘烤 床单 .

将面糊用茶匙舀到涂抹了少量黄油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] ['sɜːfɪs] [ɪz][draɪ] .
Bake in slow oven (300 - f) for 25 or 30 minutes until surface is dry .
烤 在 慢的 烤箱 (- - f) 为了 - 或者 - 分钟 直到 表面 是 干燥 .

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤25或30分钟，直到表面干燥。

[kiːp] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] [ˌəʊvə'naɪt] .
Keep in cool place overnight .
保持 在 凉爽的 地方 过夜 .

请置于阴凉处过夜。

['ʃʊgə(r)] [keɪks]
SUGAR CAKES
糖 蛋糕

糖蛋糕

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
3 cups sugar
3 杯子 糖

3杯糖

¾ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¾ cup butter
¾ 杯子 黄油

¾ 杯黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
2 teaspoons baking soda
2 茶匙 烘烤 苏打

2茶匙小苏打

[wʌn] [kʌp] [θɪk] [mɪlk]
1 cup thick milk
1 杯子 厚的 牛奶

杯浓牛奶

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wel] .
Mix eggs and butter well .
混合 鸡蛋 和 黄油 出色地 .

鸡蛋和黄油充分混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['səʊdə] .
Then add milk and soda .
然后 添加 牛奶 和 苏打 .

然后加入牛奶和苏打水。

[mɪks] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] , [dʒʌst] [səʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] .
Mix in enough flour to make a soft dough , just so you can roll it .
混合 在 足够的 面粉 到 制作 一个 柔软的 面团 , 只是 所以 你 能 卷 它 .

加入足够的面粉，揉成柔软的面团，以便擀开。

[kʌt] ['ɪntuː] ['eni] [ʃeɪps] [juː; jʊ] [wɪʃ] .
Cut into any shapes you wish .
切 进入 任何 形状 你 希望 .

切成你想要的任何形状。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] , [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərətli] ['hiːtɪd] ['ʌv(ə)n] .
Sprinkle with granulated sugar , bake in a moderately heated oven .
撒 和 颗粒状 糖 , 烤 在 一个 中等程度 加热 烤箱 .

撒上砂糖，放入中温烤箱烘烤。

['hɪkəri] [nʌt] ['kɪsɪz]
HICKORY NUT KISSES
山胡桃木 坚果 吻

山核桃之吻

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['hɪkəri] [nʌts] , [tʃɒpt] [faɪn]
2 cups hickory nuts , chopped fine
2 杯子 山胡桃木 坚果 , 切碎 美好的

杯切碎的山核桃

[sɪks] [eg] ['waɪts]
6 egg whites
6 蛋 白人

6个蛋清

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[biːt] [eg] ['waɪts] ['laɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] [nʌt] ['kɜːrnl] , ['lɑːstli] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
Beat egg whites lightly , add sugar , then nut kernels , lastly the flour .
打 蛋 白人 轻轻 , 添加 糖 , 然后 坚果 内核 , 最后 这 面粉 .

将蛋白轻轻打发，加入糖，然后加入坚果碎，最后加入面粉。

[drɒp] [ɒn] [griːzd] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Drop on greased tins and bake in moderate oven .
降低 在 涂油 罐头 和 烤 在 缓和 烤箱 .

面糊倒入抹了油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤。

- [dɪ'griːz] .
350 degrees .
- 学位 .

350度。

“ ['bɛlˌsnɪkəl] ” ['krɪsməs] [keɪks]
“ BELSNICKEL ” CHRISTMAS CAKES
“ 贝尔斯尼克尔 ” 圣诞节 蛋糕

“贝尔斯尼克”圣诞蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1½ cups flour
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
baking soda
烘烤 苏打

小苏打

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[pɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)]['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Pour melted butter over sugar in a bowl and beat until smooth and creamy .
倒 融化 黄油 超过 糖 在 一个 碗 和 打 直到 光滑的 和 奶油状 .

将融化的黄油倒入碗中，加入糖，搅拌至顺滑细腻。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , ['biːtɪŋ] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
Add the eggs , beating one at a time , into the mixture .
添加 这 鸡蛋 , 殴打 一 在 一个 时间 , 进入 这 混合物 .

将鸡蛋一个一个地加入混合物中，搅拌均匀。

[sɪft] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [θruː] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [keɪk] ['mɪkstʃə(r)] .
Sift the baking soda thru the flour add the salt and add to the cake mixture .
筛 这 烘烤 苏打 通过 这 面粉 添加 这 盐 和 添加 到 这 蛋糕 混合物 .

将小苏打筛入面粉中，加入盐，然后加入蛋糕糊中。

[stænd][ðə; ði] [dəʊ] [ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
Stand the dough in a cold place for an hour .
站立 这 面团 在 一个 寒冷的 地方 为了 一个 小时 .

将面团放在阴凉处静置一小时。

[rəʊl] [aʊt] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] , [kwaɪt] [θɪn] .
Roll out on floured board , quite thin .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 , 相当 薄的 .

在撒了面粉的案板上擀成薄片。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [raʊndz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [ʃeɪps] .
Cut into small rounds or other shapes .
切 进入 小的 回合 或者 其他 形状 .

切成小圆片或其他形状。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Sprinkle with sugar and bake in hot oven (400 - f) for 10 minutes .
撒 和 糖 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

撒上糖，放入预热至华氏400度的烤箱烘烤10分钟。

['dʒɪndʒə(r)] ['kʊkiz] — ['dʒɪndʒəbred] [men]
GINGER COOKIES — GINGERBREAD MEN
姜 曲奇饼 — 姜饼 男士

姜饼——姜饼人

⅔ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅔ cup shortening
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒə(r)]
ginger
姜

姜

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kləʊvz] [ɔː(r)] ['ɔːlspaɪs]
cloves or allspice
丁香 或者 多香果

丁香或多香果

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [eɡ]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mə'læsɪz]
¾ cup molasses
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd]
3 cups flour , sifted
3 杯子 面粉 , 筛过的

3杯面粉，过筛

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[kriːm] [tə'geðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [s'paɪsɪz][ænd; ənd][sɔːlt] .
Cream together shortening , brown sugar , spices and salt .
奶油 一起 缩短 , 棕色的 糖 , 香料 和 盐 .

将起酥油、红糖、香料和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] , [mɪks] ['θʌrəli] .
Add the egg , mix thoroughly .
添加 这 蛋 , 混合 彻底 .

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [blend] .
Add molasses and blend .
添加 糖蜜 和 混合 .

加入糖蜜并搅拌。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [twaɪs] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['səʊdə] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]
Sift together twice the flour , soda , baking powder and add to the
筛 一起 两次 这 面粉 , 苏打 , 烘烤 粉末 和 添加 到 这
[mə'læsɪz] ['mɪkstʃə(r)] .
molasses mixture .
糖蜜 混合物 .

将两倍量的面粉、小苏打、泡打粉一起过筛，然后加入糖蜜混合物中。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Stir well and chill .
搅拌 出色地 和 寒意 .

搅拌均匀后冷藏。

[rəʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [fɔːθ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
Roll out a fourth of the dough at a time ,
卷 出去 一个 第四 的 这 面团 在 一个 时间 ,

每次擀开四分之一的面团，

[ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] [tuː; tə][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
on floured board to a little more than ⅛ inch thick .
在 撒了面粉 木板 到 一个 小的 更多的 比 ⅛ 英寸 厚的 .

在撒了面粉的案板上擀成略多于⅛英寸厚的饼。

[kʌt] [wɪð] ['dʒɪndʒəbred] [mæn] [k'ʌtəz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [ʃeɪps] .
Cut with gingerbread man cutters or other shapes .
切 和 姜饼 男人 切割器 或者 其他 形状 .

用姜饼人模具或其他形状的模具切出形状。

[beɪk] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːts] [ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt] (- - [ef]) ['ʌv(ə)n] , [eit][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on greased cookie sheets in moderately hot (375 - f) oven , 8 to 10 minutes .
烤 在 涂油 曲奇饼 纸张 在 中等程度 热的 (- - f) 烤箱 , 8 到 - 分钟 .

在涂油的烤盘上，用中等温度（375华氏度）的烤箱烘烤8到10分钟。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['dekəreɪtɪŋ] .
Cool **before** **decorating** **.**
凉爽的 前 装饰 .

冷却后再进行装饰。

[fɛfɝnəs]
PFEFFERNUSSE
胡椒粉

普费弗努斯

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
powdered **sugar**
粉末状 糖

糖粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn]['lemən] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd]
1 lemon , juice and rind
1 柠檬 , 汁 和 果皮

1个柠檬，取汁和皮

[biːt] [egz] [wel] , ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd] .
Beat eggs well , gradually add powdered sugar , lemon juice and grated rind .
打 鸡蛋 出色地 , 逐步地 添加 粉末状 糖 , 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 .

将鸡蛋打散，逐渐加入糖粉、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

[sɪft]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['səʊdə][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Sift flour and add salt , soda and spices .
筛 面粉 和 添加 盐 , 苏打 和 香料 .

将面粉过筛，加入盐、小苏打和香料。

[sɪft] [ə'gen] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [eg] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Sift again and add to egg and sugar mixture .
筛 再次 和 添加 到 蛋 和 糖 混合物 .

再次过筛，然后加入鸡蛋和糖的混合物中。

[biːt] [tuː; tə] [fɔːm] [smuːð] , ['miːdiəm] - [sɒft] [dəʊ] .
Beat to form smooth , medium - soft dough .
打 到 形式 光滑的 , 中等的 - 柔软的 面团 .

搅拌成光滑、中等柔软的面团。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .
Chill in refrigerator for several hours .
寒意 在 冰箱 为了 一些 小时 .

放入冰箱冷藏数小时。

[rəʊl] [aʊt] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] , ['ɪntuː] [lɒŋ] ['fɪŋgə(r)] - [ʃeɪpt] [stɪks] .
Roll out on floured board , into long finger - shaped sticks .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 , 进入 长的 手指 - 形状 棍子 .

在撒了面粉的案板上擀成长条状，形状像手指。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['mɑːb(ə)l] [saɪzd] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (
Cut into small marble sized pieces and bake on greased baking sheets in hot oven (
切 进入 小的 大理石 尺寸 件 和 烤 在 涂油 烘烤 纸张 在 热的 烤箱 (

\- - [ef]) [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [tɜːn] [ə; eɪ] [lait] ,
425 - f) until they turn a light ,
\- - f) 直到 他们 转动 一个 光 ,

切成弹珠大小的小块，放在涂了油的烤盘上，放入预热至华氏425度的烤箱中烘烤，直到变浅。

['gəʊldən] [braʊn] .
golden brown .
金的 棕色的 .

金棕色。

[mə'reɪvjən] [dɑːk] ['kʊkiz]
MORAVIAN DARK COOKIES
摩拉维亚 黑暗的 曲奇饼

摩拉维亚黑饼干

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [kriːm]
1 tblsp . cream
1 汤匙 . 奶油

1汤匙奶油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [dɑːk] [mə'læsɪz]
2 cups dark molasses
2 杯子 黑暗的 糖蜜

杯深色糖蜜

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['sɪnəmən]
1 tblsp . cinnamon
1 汤匙 . 肉桂

1汤匙肉桂

½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['dʒɪndʒə(r)]
½ tblsp . ginger
½ 汤匙 . 姜

半汤匙姜

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz] , [graʊnd]
cloves , ground
丁香 , 地面

丁香粉

[eit] [kʌps] ['flaʊə(r)]
8 cups flour
8 杯子 面粉

8杯面粉

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Cream the butter and sugar together until smooth .
奶油 这 黄油 和 糖 一起 直到 光滑的 .

将黄油和糖搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kriːm] , [məˈlæsɪz] , [ˈsɪnəmən] , [ˈdʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] [kləʊvz] [ænd; ənd] [blend] [smuːð]
Add the cream , molasses , cinnamon , ginger and cloves and blend smooth
添加 这 奶油 , 糖蜜 , 肉桂 , 姜 和 丁香 和 混合 光滑的
.
.
.

加入奶油、糖蜜、肉桂、生姜和丁香，搅拌至顺滑。

[wɜːk] [ɪn][ðə; ði][ˈflaʊə(r)][ˈɡrædʒuəli] .
Work in the flour gradually .
工作 在 这 面粉 逐步地 .

分次加入面粉。

[rəʊl] [aʊt] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l][ɒn] [ˈflaʊəd] [bɔːd] .
Roll out as thin as possible on floured board .
卷 出去 作为 薄的 作为 可能的 在 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上擀成尽可能薄的面饼。

[kʌt] [ˈɪntuː] [ˈveəriəs] [ʃeɪps] [wɪð] [ˈkʊki] [kˈʌtəz] .
Cut into various shapes with cookie cutters .
切 进入 各种各样的 形状 和 曲奇饼 切割器 .

用饼干模具切成各种形状。

[beɪk] [ɒn] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːts] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .
Bake on greased cookie sheets in moderate oven (350 - f) for about 12 minutes .
烤 在 涂油 曲奇饼 纸张 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在涂油的烤盘上，用中等温度（350华氏度）烘烤约12分钟。

[ˈdekəreɪt] [ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ][ˈpeɪstri] [tjuːb] [ænd; ənd][ˈaɪsɪŋ] [meɪd] [frɒm; frəm] [eɡ] - [waɪt] [ænd; ənd]
Decorate using a pastry tube and icing made from egg - white and
装饰 使用 一个 糕点 管子 和 糖霜 制成 从 蛋 - 白色的 和
[kənˈfekʃənəz] [ˈʃʊɡə(r)] .
confectioners sugar .
糖果商 糖 .

用裱花袋挤出蛋清和糖粉制成的糖霜进行装饰。

[ˌpenslˈveɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

“ [ə; eɪ] [plʌmp] [waɪf] [ænd; ənd][ə; eɪ][bɪɡ] [bɑːn]
“ A plump wife and a big barn
“ 一个 丰满 妻子 和 一个 大的 谷仓

“一个丰腴的妻子和一个大谷仓

[ˈnevə(r)][dɪd] [ˈeni] [mæn] [hɑːm]
never did any man harm
绝不 做过 任何 男人 伤害

从未伤害过任何人

” [paɪz]
” Pies
” 馅饼

“馅饼”

[ˈpʌmpkɪn] [paɪ]
PUMPKIN PIE
南瓜 馅饼

南瓜派

1½ [kʌps] [mæʃt] [kʊkt] ['pʌmpkɪn]
1½ cups mashed cooked pumpkin
1½ 杯子 捣碎 煮熟 南瓜

1.5 杯煮熟的南瓜泥

1½ [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk]
1½ cups rich milk
1½ 杯子 富有的 牛奶

1.5 杯浓牛奶

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup brown sugar
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] " [ʃel]
pastry for 9 " shell
糕点 为了 9 " 壳

9英寸饼皮的酥皮

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['dʒɪndʒə(r)]
ginger
姜

姜

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kləʊvz] , ['paʊdəd]
cloves , powdered
丁香 , 粉末状

丁香粉

¾ [tiː es piː] .
¾ tsp .
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
2 tblsp . butter , melted
2 汤匙 . 黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油

[pleɪs] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wel] [wɪð] [ə; eɪ]['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] .
Place all ingredients in a bowl and beat well with a rotary egg beater .
地方 全部 原料 在 一个 碗 和 打 出色地 和 一个 旋转 蛋 击打者 .

将所有食材放入碗中，用电动打蛋器充分搅拌。

[tʃɪl] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Chill and pour into an unbaked pie shell .
寒意 和 倒 进入 一个 未烘焙的 馅饼 壳 .

冷藏后倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (450 - f) for 10 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在高温烤箱（450华氏度）中烘烤10分钟。

[rɪ'djuːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərətli] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) .
Reduce heat to moderately slow oven (325 - f) .
减少 热 到 中等程度 慢的 烤箱 (- - f) .

将烤箱温度调至中低档（325华氏度）。

[wen] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][paɪ] ['fɪlɪŋ] [tɜːnz] [lait] [braʊn] , [test] [baɪ] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [naɪf] .
When surface of pie filling turns light brown , test by inserting a silver knife .
什么时候 表面 的 馅饼 填充 转弯 光 棕色的 , 测试 经过 插入 一个 银 刀 .

当馅饼馅料表面变成浅棕色时，用银刀插入进行测试。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] [ðə; ði][paɪ][ɪz] ['fɪnɪʃt] ['beɪkɪŋ] .
If it comes out clean the pie is finished baking .
如果 它 来 出去 干净的 这 馅饼 是 完成的 烘烤 .

如果取出时牙签干净，说明馅饼已经烤好了。

['lemən] ['kʌstəd] [paɪ]
LEMON CUSTARD PIE
柠檬 蛋奶冻 馅饼

柠檬蛋奶馅饼

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[wʌn]['lemən]
1 lemon
1 柠檬

1个柠檬

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn][paɪ] [ʃel]
1 pie shell
1 馅饼 壳

1个馅饼皮

[mɪks][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Mix 2 tablespoons of flour with ½ cup sugar and a pinch of salt .
混合 2 汤匙 的 面粉 和 ½ 杯子 糖 和 一个 捏 的 盐 .

将 2 汤匙面粉与 ½ 杯糖和一小撮盐混合。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] .
Beat 2 egg yolks .
打 2 蛋 蛋黄 .

打散2个蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .
Add the juice and grated rind of 1 lemon .
添加 这 汁 和 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

加入1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [kən'tɪnjʊɪŋ] [tuː; tə] [biːt] .
Then add flour and sugar continuing to beat .
然后 添加 面粉 和 糖 继续 到 打 .

然后加入面粉和糖，继续搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] 1½ [kʌps] [mɪlk] [ænd; ənd]['lɑːstli][fəʊld][ɪn][ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] ['biːt(ə)n] [stɪf] , [bʌt; bət][nɒt][draɪ]
Stir in 1½ cups milk and lastly fold in 2 egg whites beaten stiff , but not dry
搅拌 在 1½ 杯子 牛奶 和 最后 折叠 在 2 蛋 白人 被打败 僵硬的 , 但 不是 干燥
.
.
.

拌入 1.5 杯牛奶，最后拌入 2 个打发至硬性发泡但不要打干的蛋白。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour into unbaked pie shell .
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 .

倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] , - [dɪ'griːz] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven , 425 degrees for 15 minutes .
烤 在 热的 烤箱 , - 学位 为了 - 分钟 .

在高温烤箱中以 425 度烘烤 15 分钟。

[rɪ'djuːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] - [dɪ'griːz] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Reduce heat to moderate 350 degrees and bake 15 minutes more .
减少 热 到 缓和 - 学位 和 烤 - 分钟 更多的 .

将温度调至中等温度 350 度，再烤 15 分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['saʊə(r)] ['tʃeri] [paɪ]
PENNSYLVANIA DUTCH SOUR CHERRY PIE
宾夕法尼亚州 荷兰语 酸的 樱桃 馅饼

宾夕法尼亚荷兰酸樱桃派

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

[freʃ] ['saʊə(r)] ['tʃeriz]
fresh sour cherries
新鲜的 酸的 樱桃

新鲜酸樱桃

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['flaʊə(r)]
½ cup flour
½ 杯子 面粉

半杯面粉

[paɪ] [krʌst]
pie crust
馅饼 地壳

派皮

[mɪks] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['pɪtɪd] ['tʃeriz] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] .
Mix flour and sugar and pitted cherries in a bowl .
混合 面粉 和 糖 和 凹坑 樱桃 在 一个 碗 .

将面粉、糖和去核樱桃混合在一个碗中。

[fɪl] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃeriz] .
Fill unbaked pie crust with the cherries .
充满 未烘焙的 馅饼 地壳 和 这 樱桃 .

将樱桃填入未烘烤的派皮中。

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [tɒp] [paɪ] [krʌst] , ['ventɪd] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Put on a top pie crust , vented and bake in a hot oven for 10 minutes .
放 在 一个 顶部 馅饼 地壳 , 通风 和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 - 分钟 .

盖上派皮，在派皮上戳几个孔，放入高温烤箱烘烤 10 分钟。

[rɪ'djuːs] [tuː; tə] ['mɒdərət] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Reduce to moderate and bake for 20 minutes more .
减少 到 缓和 和 烤 为了 - 分钟 更多的 .

调至中火，再烤 20 分钟。

['rɪvəl] ([krʌm]) [paɪ]
RIVEL (CRUMB) PIE
里维尔 (屑) 馅饼

里维尔（碎屑）派

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] [mɪkst]
½ cup butter and shortening mixed
½ 杯子 黄油 和 缩短 混合

半杯黄油和起酥油混合物

[mɪks] [ɔː(r)] “ [krʌm] ” [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] [tuː; tə] [fɔːm] [smɔːl] [lʌmps] [ɔː(r)] .
Mix or “ crumb ” the above ingredients together with the hands to form small lumps or rivels .
混合 或者 “ 屑 ” 这 多于 原料 一起 和 这 双手 到 形式 小的 肿块 或者 竞争对手 .

用手将上述原料混合或“揉搓”成小块或碎屑状。

[struː] [ðə; ði] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [prɪ'peəd] ['peɪstri] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Strew the rivels into a prepared pastry shell and bake in a hot oven (400 - f) for 30 minutes .
肸 这 竞争对手 进入 一个 准备 糕点 壳 和 烤 在 一个 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将面糊倒入准备好的酥皮中，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤30分钟。

[sʌm; səm] [spred] [ˌtuː'tuː] - .
Some spread 2 tblsps .
一些 传播 2 - .

有些人撒了2汤匙。

[ɒv; əv] [mə'læsɪz] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː]
of molasses over it
的 糖蜜 超过 它

上面淋上糖蜜

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] .
before baking .
前 烘烤 .

烘烤前。

['saʊə(r)] [kriːm] ['reɪzn] [paɪ]
SOUR CREAM RAISIN PIE
酸的 奶油 葡萄干 馅饼

酸奶油葡萄干派

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¾ teaspoon cinnamon
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['saʊə(r)] [kriːm]
1 cup thick sour cream
1 杯子 厚的 酸的 奶油

杯浓稠酸奶油

[θriː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
3 eggs , slightly beaten
3 鸡蛋 , 轻微地 被打败

3个鸡蛋，略微打散

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['reɪzɪnz] , [graʊnd]
2 cups raisins , ground
2 杯子 葡萄干 , 地面

杯磨碎的葡萄干

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel]
1 unbaked pie shell
1 未烘焙的 馅饼 壳

个未烘烤的派皮

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [ˌʌn'kʊkt] [paɪ] [ʃel] .
Combine all ingredients and turn into uncooked pie shell .
结合 全部 原料 和 转动 进入 生 馅饼 壳 .

将所有材料混合，揉成未烘烤的派皮。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] , - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'djuːs] [tuː; tə] - [dɪ'griːz]
Bake in hot , 450 degree oven 15 minutes , and then reduce to 350 degrees
烤 在 热的 , - 程度 烤箱 - 分钟 , 和 然后 减少 到 - 学位
[fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
for 30 minutes .
为了 - 分钟 .

在高温（450 度）的烤箱中烘烤 15 分钟，然后降至 350 度烘烤 30 分钟。

[kriːm] ['rɑːzbəri] [paɪ]
CREAM RASPBERRY PIE
奶油 覆盆子 馅饼

奶油覆盆子派

['ɑːftə(r)] ['laɪnɪŋ] [ə; eɪ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] [paɪ] [krʌst] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [red] ['rɑːzbəriz] .
After lining a pie plate with pie crust , fill it with red raspberries .
后 衬垫 一个 馅饼 盘子 和 馅饼 地壳 , 充满 它 和 红色的 覆盆子 .

在派盘里铺上派皮后，填入红树莓。

['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wɪð] [æn; ən] ['ʌpə(r)] [krʌst] ,
Cover it with granulated sugar and with an upper crust ,
覆盖 它 和 颗粒状 糖 和 和 一个 上 地壳 ,

在上面撒上砂糖，再盖上一层酥皮。

[bʌt; bət] [rʌb] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [bəʊθ] ['ʌpə(r)] [ænd; ənd] ['ləʊə(r)] [krʌsts] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,
but rub the edges of both upper and lower crusts with butter ,
但 擦 这 边缘 的 两个都 上 和 降低 外壳 和 黄油 ,

但要在饼皮上下两层的边缘都抹上黄油，

[səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [stɪk] [tə'geðə(r)] .
so they will not stick together .
所以 他们 将要 不是 戳 一起 .

所以它们不会粘在一起。

[ðen] [wen] [paɪ] [ɪz] [beɪkt] [meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] ['fɪlɪŋ] [wɪð] :
Then when pie is baked make a cream filling with :
然后 什么时候 馅饼 是 烘焙 制作 一个 奶油 填充 和 :

派烤好后，用以下材料制作奶油馅料：

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

1 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
1 teaspoon cornstarch
1 茶匙 玉米淀粉

1茶匙玉米淀粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[kʊk] [ðɪs] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] .
Cook this and when cool , add the whites of three eggs stiffly beaten .
厨师 这 和 什么时候 凉爽的 , 添加 这 白人 的 三 鸡蛋 僵硬地 被打败 .

将此煮熟，冷却后，加入三个打发至硬性发泡的蛋清。

[lɪft] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [krʌst] [ɒv; əv][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn] [ðɪs] [kriːm] ['fɪlɪŋ] .
Lift the upper crust of the pie and pour in this cream filling .
举起 这 上 地壳 的 这 馅饼 和 倒 在 这 奶油 填充 .

掀开馅饼的上层饼皮，倒入奶油馅料。

[rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [sɪft] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Replace the crust and sift with powdered sugar .
代替 这 地壳 和 筛 和 粉末状 糖 .

换掉饼皮，筛上糖粉。

['peɪstri] [hɪnt]
PASTRY HINT
糕点 暗示

糕点小贴士

[wen] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [fruːt] [paɪ] ,
When making a fruit pie ,
什么时候 制作 一个 水果 馅饼 ,

制作水果派时，

[pʊt] ['ləʊə(r)] [krʌst] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [waɪl] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['rəʊlɪŋ] [aʊt]
put lower crust in the oven 5 minutes and bake while you are rolling out
放 降低 地壳 在 这 烤箱 5 分钟 和 烤 尽管 你 是 滚动 出去
[ðə; ði] [tɒp] [krʌst] .
the top crust .
这 顶部 地壳 .

将下层饼皮放入烤箱烘烤 5 分钟，同时擀开上层饼皮。

[ðen] [pʊt] [ɪn] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [krʌst] .
Then put in filling and put on the top crust .
然后 放 在 填充 和 放 在 这 顶部 地壳 .

然后放入馅料，盖上另一层饼皮。

[ðə; ði] [ˌʌndər'krʌst] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['sɒgi] .
The undercrust will not be soggy .
这 地壳下层 将要 不是 是 湿漉漉的 .

饼底不会湿软。

[mɒnt'gɒməri] [paɪ]
MONTGOMERY PIE
蒙哥马利 馅饼

蒙哥马利派

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['sɪrəp] [pɑːt] :
For the syrup part :
为了 这 糖浆 部分 :

关于糖浆部分：

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][kʌp]['wɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

½ ['lemən] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd]
½ lemon , juice and rind
½ 柠檬 , 汁 和 果皮

半个柠檬，取汁和皮

[kəm'baɪn] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Combine above ingredients and pour into a 9 inch , unbaked pie shell .
结合 多于 原料 和 倒 进入 一个 9 英寸 , 未烘焙的 馅饼 壳 .

将以上食材混合，倒入一个 9 英寸的未烘焙的派皮中。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['tɒpɪŋ] :
For the topping :
为了 这 配料 :

配料：

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

¼ [kʌp]['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

1½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1½ cups flour
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[blend] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Blend butter and sugar , add egg and beat well .
混合 黄油 和 糖 , 添加 蛋 和 打 出色地 .

将黄油和糖混合，加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add milk and the sifted dry ingredients a little at a time .
添加 牛奶 和 这 筛过的 干燥 原料 一个 小的 在 一个 时间 .

将牛奶和过筛后的干料一点一点地加入锅中。

[spred] ['tɒpɪŋ] ['əʊvə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [paɪ] [ʃel] .
Spread topping over mixture in the pie shell .
传播 配料 超过 混合物 在 这 馅饼 壳 .

将馅料均匀铺在派皮中的馅料上。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 40 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

['æp(ə)l] [krʌm] [paɪ]
APPLE CRUMB PIE
苹果 屑 馅饼

苹果酥皮派

[sɪks] [tɑːt] ['æplz]
6 tart apples
6 酸 苹果

6个酸苹果

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

¾ [kʌp] ['flaʊə(r)]
¾ cup flour
¾ 杯子 面粉

¾ 杯面粉

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] " [ʃel]
pastry for 9 " shell
糕点 为了 9 " 壳

9英寸饼皮的酥皮

[peə(r)] ['æplz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] .
Pare apples and cut into thick slices .
削减 苹果 和 切 进入 厚的 切片 .

将苹果削皮，切成厚片。

[mɪks] [hɑːf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] ['æplz] .
Mix half the sugar with the cinnamon and sprinkle over apples .
混合 一半 这 糖 和 这 肉桂 和 撒 超过 苹果 .

将一半的糖与肉桂混合，撒在苹果上。

[pʊt] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .
Put into unbaked pastry shell .
放 进入 未烘焙的 糕点 壳 .

放入未烘烤的派皮中。

[blend] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː] [smɔːl] [krʌmz] , [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] .
Blend the flour , the remaining sugar and the butter and work into small crumbs , with your fingers .
混合 这 面粉 , 这 其余的 糖 和 这 黄油 和 工作 进入 小的 面包屑 , 和 你的 手指 .

将面粉、剩余的糖和黄油混合，用手指揉搓成小颗粒状。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [krʌmz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['æplz] .
Sprinkle the crumbs over the apples .
撒 这 面包屑 超过 这 苹果 .

将面包屑撒在苹果上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ðen] [rɪ'djuːs] [tuː; tə] ['mɒdərət] (- - [ef]) [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Bake in hot oven (425 - f) for 10 minutes then reduce to moderate (350 - f) and bake for 35 minutes more .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 然后 减少 到 缓和 (- - f) 和 烤 为了 - 分钟 更多的 .

先用高温（425华氏度）烤箱烘烤10分钟，然后调至中温（350华氏度）再烘烤35分钟。

[sɜːv] [wɪð] [tʃiːz] .
Serve with cheese .
服务 和 奶酪 .

佐以奶酪食用。

[blæk] ['wɔːlnʌt] [paɪ]
BLACK WALNUT PIE
黑色的 核桃 馅饼

黑胡桃派

[fɔːr] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] [kʌp] [blæk] ['wɔːlnʌts] , [tʃɒpt]
1 cup black walnuts , chopped
1 杯子 黑色的 核桃 , 切碎

杯切碎的黑核桃

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

1¼ [kʌps] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]
1¼ cups dark corn syrup
1¼ 杯子 黑暗的 玉米 糖浆

1¼ 杯深色玉米糖浆

[meɪk] [krʌst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] [paɪz] [ænd; ənd] [laɪn] ['miːdiəm] [saɪz] [paɪ] [pleɪts] .
Make crust for 2 pies and line medium size pie plates .
制作 地壳 为了 2 馅饼 和 线 中等的 尺寸 馅饼 盘子 .

制作两个馅饼的饼皮，并铺入中等大小的馅饼盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] .
Sprinkle the walnuts over the crusts and then mix in the filling .
撒 这 核桃 超过 这 外壳 和 然后 混合 在 这 填充 .

将核桃碎撒在饼皮上，然后拌入馅料。

[ðə; ði] [egz] [mʌst; məst] [biː; bi] [wel] ['biːt(ə)n] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] .
The eggs must be well beaten before adding the sugar gradually .
这 鸡蛋 必须 是 出色地 被打败 前 添加 这 糖 逐步地 .

鸡蛋必须充分打散，然后逐渐加入糖。

[ðen] [fəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Then fold in flour , corn syrup and 1½ cups of water .
然后 折叠 在 面粉 , 玉米 糖浆 和 1½ 杯子 的 水 .

然后拌入面粉、玉米糖浆和 1.5 杯水。

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'djuːs] [tuː; tə] ['miːdiəm] [fɔː(r); fə(r)] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in very hot oven for three minutes and then reduce to medium for 30 or 40 minutes .
烤 在 非常 热的 烤箱 为了 三 分钟 和 然后 减少 到 中等的 为了 - 或者 - 分钟 .

先用高温烤箱烤三分钟，然后调至中火烤30或40分钟。

['fjuːnərəl] [paɪ]
FUNERAL PIE
葬礼 馅饼

葬礼馅饼

[wʌn] [kʌp] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [wɒʃt]
1 cup seeded raisins , washed
1 杯子 播种 葡萄干 , 洗过

杯去籽葡萄干，洗净

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɔːtə(r)]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

1½ [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

[wʌn] [eɡ] , [wel] [ˈbiːt(ə)n]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈlemən]
juice of a lemon
汁 的 一个 柠檬

柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]
2 teaspoons grated lemon rind
2 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙磨碎的柠檬皮

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[səʊk] [ˈreɪzɪnz] [θriː] [ˈaʊəz] , [mɪks] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [eɡ] .
Soak raisins 3 hours , mix sugar , flour and egg .
浸泡 葡萄干 3 小时 , 混合 糖 , 面粉 和 蛋 .

将葡萄干浸泡 3 小时，混合糖、面粉和鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsiːzənɪŋ] , [ˈreɪzɪnz] [ænd; ənd] [ˈlɪkwɪd] .
Then add seasoning , raisins and liquid .
然后 添加 调料 , 葡萄干 和 液体 .

然后加入调味料、葡萄干和液体。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒnəli] .
Cook over hot water for 15 minutes , stirring occasionally .
厨师 超过 热的 水 为了 - 分钟 , 搅拌 偶尔 .

隔水煮15分钟，偶尔搅拌。

[wen] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [kuːl] , [ˈempti] [ˈɪntuː] [paɪ] - [dəʊ] [laɪnd] [paɪ] [pleɪt] .
When the mixture is cool , empty into pie - dough lined pie plate .
什么时候 这 混合物 是 凉爽的 , 空的 进入 馅饼 - 面团 衬里 馅饼 盘子 .

待混合物冷却后，倒入铺有派皮的派盘中。

[ˈkʌvə(r)] [paɪ] [wɪð] [ˈnærəʊ] [strɪps] [ɒv; əv] [dəʊ] , [krɪs] - [krɒst] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .
Cover pie with narrow strips of dough , criss - crossed and bake until browned .
覆盖 馅饼 和 狭窄的 条状物 的 面团 , 克里斯 - 交叉 和 烤 直到 棕色 .

用窄条面皮覆盖馅饼，交叉铺好，烘烤至金黄色。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]
COTTAGE CHEESE PIE
小屋 奶酪 馅饼

乡村奶酪派

1½ [kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
2 tblsp . flour
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən] [raɪnd] ['greɪtɪd]
lemon rind grated
柠檬 果皮 磨碎的

柠檬皮屑

[paɪ] [krʌst]
pie crust
馅饼 地壳

派皮

[kəm'baɪn] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] , ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
Combine cottage cheese , sugar , flour , salt , lemon rind and spices .
结合 小屋 奶酪 , 糖 , 面粉 , 盐 , 柠檬 果皮 和 香料 .

将乡村奶酪、糖、面粉、盐、柠檬皮和香料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪks] [ˈθʌrəli] .

Add beaten egg yolks and mix thoroughly .

添加 被打败 蛋 蛋黄 和 混合 彻底 .

加入打散的蛋黄，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ˈgrædʒuəli] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [smuːð] .

Add milk gradually and stir smooth .

添加 牛奶 逐步地 和 搅拌 光滑的 .

分次加入牛奶，搅拌至顺滑。

[fəʊld] [ɪn] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈɪntuː] [naɪn] [ɪntʃ] , [ˈpeɪstri] [laɪnd] [pæn] .

Fold in beaten egg whites and pour into 9 inch , pastry lined pan .

折叠 在 被打败 蛋 白人 和 倒 进入 9 英寸 , 糕点 衬里 平底锅 .

将打发的蛋白拌入面糊中，然后倒入铺好酥皮的 9 英寸烤盘中。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] (- - [ef]) [ˈʌv(ə)n] , [wʌn] [ˈaʊə(r)] .

Bake in moderate (350 - f) oven , 1 hour .

烤 在 缓和 (- - f) 烤箱 , 1 小时 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤1小时。

[ˈæp(ə)l] [ˈbʌtə(r)] [paɪ]

APPLE BUTTER PIE

苹果 黄油 馅饼

苹果奶油派

½ [kʌp] [ˈæp(ə)l] [ˈbʌtə(r)]

½ cup apple butter

½ 杯子 苹果 黄油

半杯苹果酱

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2 eggs

2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

½ cup sugar

½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈkɔːnstɑːtʃ]

1½ tblsp . cornstarch

1½ 汤匙 . 玉米淀粉

1.5汤匙玉米淀粉

[wʌn] [tiː es piː] .

1 tsp .

1 茶匙 .

茶匙

[ˈsɪnəmən]

cinnamon

肉桂

肉桂

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]

2 cups milk

2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˈpeɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] [ɪntʃ] [krʌst] [ænd; ənd] [strɪps] [fɔː(r); fə(r)] [tɒp]

Pastry for 9 inch crust and strips for top

糕点 为了 9 英寸 地壳 和 条状物 为了 顶部

9英寸饼皮和顶部装饰条

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l]['bʌtə(r)] , ['biːt(ə)n] [egz] , ['ʃʊgə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine apple butter , beaten eggs , sugar , cornstarch and cinnamon and mix well .
结合 苹果 黄油 , 被打败 鸡蛋 , 糖 , 玉米淀粉 和 肉桂 和 混合 出色地 .

将苹果酱、打散的鸡蛋、糖、玉米淀粉和肉桂混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [blend] [wel] .
Add the milk gradually to the mixture and blend well .
添加 这 牛奶 逐步地 到 这 混合物 和 混合 出色地 .

将牛奶逐渐加入混合物中，并充分搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour into unbaked pie shell .
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 .

倒入未烘烤的派皮中。

[tɒp] [wɪð] " ['lætɪs] " [meɪd] [frɒm; frəm] ½ [ɪntʃ] [waɪd] [strɪps] [ɒv; əv] [krʌst] .
Top with " lattice " made from ½ inch wide strips of crust .
顶部 和 " 格子 " 制成 从 ½ 英寸 宽的 条状物 的 地壳 .

顶部铺上用 ½ 英寸宽的饼皮条制成的"格子"状装饰。

[beɪk] [æt; ət] - - [ef] , - ['mɪnɪts] .
Bake at 350 - f , 35 minutes .
烤 在 - - f , - 分钟 .

以 350 华氏度烘烤 35 分钟。

['kʌrənt] [ænd; ənd] [red] ['rɑːzbəri] [paɪ]
CURRANT and RED RASPBERRY PIE
黑醋栗 和 红色的 覆盆子 馅饼

黑醋栗和红树莓派

[fɪl] [æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] [wɪð] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [red] ['rɑːzbəriz] .
Fill an unbaked pie shell with currants and red raspberries .
充满 一个 未烘焙的 馅饼 壳 和 醋栗 和 红色的 覆盆子 .

在未烘烤的派皮中填入黑加仑和红树莓。

['ʃʊgə(r)] ['dʒenərəsli] .
Sugar generously .
糖 慷慨地 .

大量加糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tɒp] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add the top crust and bake for 30 minutes .
添加 这 顶部 地壳 和 烤 为了 - 分钟 .

盖上酥皮，烘烤30分钟。

[ðɪs] [ɪz][ʌn'juːʒuəl][ænd; ənd] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] .
This is unusual and very delicious .
这 是 异常 和 非常 可口的 .

这道菜很特别，而且非常美味。

[ʃnits] [paɪ] ([draɪd] ['æplz])
SCHNITZ PIE (Dried apples)
施尼茨 馅饼 (干燥 苹果)

炸肉排派（苹果干）

[wʌn]['el biː] . [ɒv; əv] [ʃnits]
1 lb . of schnitz
1 磅 . 的 施尼茨

1磅炸肉排

[wʌn] ['ɒrɪndʒ] , [raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs]
1 orange , rind and juice
1 橙子 , 果皮 和 汁

1个橙子，橙皮和橙汁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['sɪnəmən]
2 tblsp . cinnamon
2 汤匙 . 肉桂

2汤匙肉桂

[prɪ'peəd] [paɪ] [krʌst]
prepared pie crust
准备 馅饼 地壳

预先准备好的派皮

['kʌvə(r)] [ʃnits] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Cover Schnitz with water and soak over night .
覆盖 施尼茨 和 水 和 浸泡 超过 夜晚 .

用水浸没施尼茨，浸泡过夜。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .
Add orange rind and juice and more water if necessary .
添加 橙子 果皮 和 汁 和 更多的 水 如果 必要的 .

加入橙皮和橙汁，必要时可加水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [sɒft] , [ðen] [pʊt] [θruː] ['kʌləndə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Boil until soft , then put through colander and add sugar and cinnamon .
熬 直到 柔软的 , 然后 放 通过 滤器 和 添加 糖 和 肉桂 .

煮至软烂，然后用滤网沥干，加入糖和肉桂。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['peɪstri] [laɪnd] [ʃel] , [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [tɒp] [krʌst] [ɔː(r)] ['lætɪs] [strɪps] .
Pour into pastry lined shell , dot with butter , cover with top crust or lattice strips .
倒 进入 糕点 衬里 壳 , 点 和 黄油 , 覆盖 和 顶部 地壳 或者 格子 条状物 .

倒入铺好酥皮的派皮中，点缀上黄油，盖上酥皮或格子条。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (450 - f) for 10 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在高温烤箱（450华氏度）中烘烤10分钟。

[rɪ'djuːs] [tuː; tə] - - [ef] [beɪk] - ['mɪnɪts] .
Reduce to 350 - f bake 30 minutes .
减少 到 - - f 烤 - 分钟 .

降低温度至 350 华氏度，烘烤 30 分钟。

['ruːbɑːb] [paɪ]
RHUBARB PIE
大黄 馅饼

大黄派

[θriː] [kʌps] [daɪst] ['ruːbɑːb]
3 cups diced rhubarb
3 杯子 切丁 大黄

杯切丁的大黄

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊə(r)]
3 tblsp . flour
3 汤匙 . 面粉

3汤匙面粉

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 9 - inch pie shell
1 9 - 英寸 馅饼 壳

1个9英寸的派皮

[kʌt] ['ruːbɑːb] ['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn][æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Cut rhubarb into small pieces and arrange in an unbaked pie shell .
切 大黄 进入 小的 件 和 安排 在 一个 未烘焙的 馅饼 壳 .

将大黄切成小块，放入未烘烤的派皮中。

[kəm'baɪn] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .
Combine the sugar and flour , add egg yolks and lemon juice .
结合 这 糖 和 面粉 , 添加 蛋 蛋黄 和 柠檬 汁 .

将糖和面粉混合，加入蛋黄和柠檬汁。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .
Stir into a smooth paste .
搅拌 进入 一个 光滑的 粘贴 .

搅拌成光滑的糊状。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] ['ruːbɑːb] .
Pour this mixture over rhubarb .
倒 这 混合物 超过 大黄 .

将此混合物浇在 rhubarb（大黄）上。

['kʌvə(r)] [wɪð] [mə'ræŋ] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [eg] [waɪt] .
Cover with meringue made from the egg white .
覆盖 和 蛋白酥皮 制成 从 这 蛋 白色的 .

用蛋清制成的蛋白霜覆盖表面。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,
Bake in a hot oven (425 - f) for 10 minutes ,
烤 在 一个 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 ,

在高温烤箱（425华氏度）中烘烤10分钟。

[ðen] [rɪ'dju:s] [hi:t] [tu:; tə] (- - [ef]) [ænd; ənd] [beɪk] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
then reduce heat to (325 - f) and bake for 30 minutes .
然后 减少 热 到 (- - f) 和 烤 为了 - 分钟 .

然后将温度调至（325-f），烘烤 30 分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[dɪ'zɜ:ts]
Desserts
甜点

甜点

[sti:md] [fru:t] ['pʊdɪŋ]
STEAMED FRUIT PUDDING
蒸 水果 布丁

蒸水果布丁

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 cup raisins
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['su:ɪt; 'sju:ɪt]
1 cup chopped suet
1 杯子 切碎 羊脂

杯切碎的牛油

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 cup molasses
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[wʌn] [ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)]
¼ cup boiling water
¼ 杯子 沸腾 水

¼ 杯沸水

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[kəm'baɪn] [ænd; ənd][mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætə(r)] ;
Combine and mix all the ingredients with flour enough to make a stiff batter ;
结合 和 混合 全部 这 原料 和 面粉 足够的 到 制作 一个 僵硬的 连击 ;

将所有材料与足够的面粉混合，制成较稠的面糊；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
then add the soda dissolved in boiling water .
然后 添加 这 苏打 溶解 在 沸腾 水 .

然后加入溶于沸水的苏打水。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [məʊld] , ['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)][θriː] ['aʊəz] .
Put into a well greased mould , cover tightly and steam for 3 hours .
放 进入 一个 出色地 涂油 模具 , 覆盖 紧紧 和 蒸汽 为了 3 小时 .

放入涂好油脂的模具中，盖紧盖子，蒸3小时。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [frɒm; frəm] :
Serve with a sauce made from :
服务 和 一个 酱 制成 从 :

佐以以下原料制成的酱汁：

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] ['sɜːvɪŋ] .
Beat all together until creamy and pour over the pudding when serving .
打 全部 一起 直到 奶油状 和 倒 超过 这 布丁 什么时候 服务 .

将所有材料搅拌至顺滑，上菜时淋在布丁上即可。

['æp(ə)l] [ɔː(r)] [piːtʃ] ['struːdl]
APPLE or PEACH STRUDEL
苹果 或者 桃 苹果卷

苹果或桃子馅饼

['ɪntuː] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt] [θɪk] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['æplz] ([ɔː(r)] ['piːtʃɪz]) .
Into bottom of a buttered baking dish put thick layers of apples (or peaches) .
进入 底部 的 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 放 厚的 层 的 苹果 (或者 桃子) .

在涂了黄油的烤盘底部铺上厚厚的苹果（或桃子）。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [mɪkst] .
Sprinkle with sugar and cinnamon mixed .
撒 和 糖 和 肉桂 混合 .

撒上糖和肉桂粉的混合物。

[dɒt] [wɪð] [lʌmps] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Dot with lumps of butter .
点 和 肿块 的 黄油 .

点缀上几块黄油。

['ɪntuː] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [sɪft] :
Into a mixing bowl sift :
进入 一个 混合 碗 筛 :

将以下物过筛到搅拌碗中：

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['ɪntuː] [ðɪs] [breɪk] [wʌn] [eg] .
Into this break 1 egg .
进入 这 休息 1 蛋 .

将1个鸡蛋打入其中。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Mix until crumbly .
混合 直到 易碎的 .

搅拌至呈碎屑状。

[pʊt] ['əʊvə(r)] ['æplz] (['piːtʃɪz]) [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [tɪl] [krʌst] [ɪz] [braʊn] .
Put over apples (peaches) bake in moderate oven (350 - f) till crust is brown .
放 超过 苹果 (桃子) 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 直到 地壳 是 棕色的 .
将面糊盖在苹果（桃子）上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤，直到面糊变成棕色。

[sɜːv] [wɪð] [mɪlk] , [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [aɪs] [kriːm] .
Serve with milk , whipped cream or ice cream .
服务 和 牛奶 , 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 .
可搭配牛奶、鲜奶油或冰淇淋食用。

['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ]
COTTAGE PUDDING
小屋 布丁

乡村布丁

1¾ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1¾ cups flour
1¾ 杯子 面粉

1¾ 杯面粉

2½ [tiː es piː] .
2½ tsp .
2½ 茶匙 .

2½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [fæt]
¼ cup butter , or other fat
¼ 杯子 黄油 , 或者 其他 胖的

¼ 杯黄油或其他油脂

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
lemon extract
柠檬 提炼

柠檬提取物

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[mɪks]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][sɪft] [twaɪs] .
Mix flour , baking powder and salt and sift twice .
混合 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 和 筛 两次 .

将面粉、泡打粉和盐混合，过筛两次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [lait] .
Cream butter until soft ; add sugar gradually , beating until light .
奶油 黄油 直到 柔软的 ; 添加 糖 逐步地 , 殴打 直到 光 .

黄油搅打至软化；逐渐加入糖，继续搅打至颜色变浅。

[biːt] [ɪn][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Beat in the egg and flavoring .
打 在 这 蛋 和 调味 .

打入鸡蛋和调味料。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪksɪŋ] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour mixing alternately with the milk , beating smooth after each addition .
添加 面粉 混合 交替 和 这 牛奶 , 殴打 光滑的 后 每个 添加 .

将面粉和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [skweə(r)][tɪn] ([eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz]) .
Turn into a buttered square tin (8 × 8 × 2 inches) .
转动 进入 一个 涂黄油的 正方形 锡 (8 × 8 × 2 英寸) .

倒入涂了黄油的方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for about 40 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约40分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['bʌtəskɒtʃ] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs] .
Serve with butterscotch or orange sauce .
服务 和 奶油糖果 或者 橙子 酱 .

可搭配奶油糖浆或橙汁食用。

[ɪts] [dɪ'lɪʃəs] ['kʌvəd] [wɪð] [krʌʃt] ['beriz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fruːts] .
It's delicious covered with crushed berries or other fruits .
它是 可口的 涵盖 和 碎 浆果 或者 其他 水果 .

上面撒上碎浆果或其他水果，味道鲜美。

['ruːbɑːb] ['pʊdɪŋ]
RHUBARB PUDDING
大黄 布丁

大黄布丁

[stjuːd] ['ruːbɑːb]
Stewed Rhubarb
炖 大黄

炖大黄

[steɪl] [keɪk] [ɔː(r)] [bred]
Stale cake or bread
陈旧 蛋糕 或者 面包

变质的蛋糕或面包

['ʃʊɡə(r)]
Sugar
糖

糖

['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz]
Whites of 2 eggs
白人 的 2 鸡蛋

2个鸡蛋的蛋白

[laɪn] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pleɪn] [steɪl] [keɪk] [ɔː(r)] [bred] .
Line buttered baking dish with slices of plain stale cake or bread .
线 涂黄油的 烘烤 盘子 和 切片 的 清楚的 陈旧 蛋糕 或者 面包 .

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上几片原味隔夜蛋糕或面包片。

[fɪl] [wɪð] ['swiːtnd] ['ruːbɑːb] .
Fill with sweetened rhubarb .
充满 和 加糖 大黄 .

填入甜大黄。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərətli] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover and bake in moderately slow oven (325 - f) for 30 minutes .
覆盖 和 烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上盖子，放入中低火烤箱（325华氏度）烘烤30分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [baɪ] ['biːtɪŋ] [eg] ['waɪts] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [fɔːr][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊɡə(r)] .
Make a meringue by beating egg whites stiff and adding 4 tblsp . sugar .
制作 一个 蛋白酥皮 经过 殴打 蛋 白人 僵硬的 和 添加 4 汤匙 . 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡，加入 4 汤匙糖，制成蛋白霜。

[rɪ'muːv] ['pʊdɪŋ] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [mə'ræŋ] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n] .
Remove pudding from oven , cover with meringue and brown in oven .
消除 布丁 从 烤箱 , 覆盖 和 蛋白酥皮 和 棕色的 在 烤箱 .

将布丁从烤箱中取出，盖上蛋白霜，放入烤箱烤至金黄色。

['tʃeri] ['pʊdɪŋ]
CHERRY PUDDING
樱桃 布丁

樱桃布丁

½ [kʌp]['ʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

2½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['tʃeriz] , ['pɪtɪd]
1 cup cherries , pitted
1 杯子 樱桃 , 凹坑

杯去核樱桃

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] [ðen] [biːt] [wel] .
Cream together the butter and sugar and add the egg then beat well .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 和 添加 这 蛋 然后 打 出色地 .

将黄油和糖搅打均匀，加入鸡蛋，然后充分搅拌。

[sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔː'lɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] .
Sift the flour and baking powder and add alternately with the milk .
筛 这 面粉 和 烘烤 粉末 和 添加 交替 和 这 牛奶 .

将面粉和泡打粉过筛，与牛奶交替加入。

[blend] [wel] , ['flaʊə(r)] [ðə; ði] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] .
Blend well , flour the cherries and stir in .
混合 出色地 , 面粉 这 樱桃 和 搅拌 在 .

充分搅拌，将樱桃裹上面粉拌入。

[pɔː(r)] ['bætə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔː(r); fə(r)] - [mɪnz] .
Pour batter into a baking dish and bake in moderate oven (350 - f) for 30 mins .
倒 连击 进入 一个 烘烤 盘子 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将面糊倒入烤盘中，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤30分钟。

[sɜːv] [wɪð] [pleɪn] [ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .
Serve with plain or whipped cream .
服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

可搭配原味奶油或鲜奶油食用。

['æp(ə)l] [pæn'daʊdi]
APPLE PANDOWDY
苹果 潘多迪

苹果潘多迪

[fɔːr] [tɑːt] ['æplz]
4 tart apples
4 酸 苹果

4个酸苹果

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

['bɪskɪt] [dəʊ]
biscuit dough
饼干 面团

饼干面团

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] [griːzd] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pare and slice apples and arrange in a well greased shallow baking dish .
削减 和 片 苹果 和 安排 在 一个 出色地 涂油 浅的 烘烤 盘子 .

将苹果削皮切片，放入抹了油的浅烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['sɪnəmən] , ['drɪz(ə)l] ['əʊvə(r)] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Sprinkle with cinnamon , drizzle over molasses and dot with butter .
撒 和 肉桂 , 细雨 超过 糖蜜 和 点 和 黄油 .

撒上肉桂粉，淋上糖蜜，点缀上黄油。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɪskɪt] [dəʊ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [rəʊld] [tuː; tə] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Cover with biscuit dough which has been rolled to about ½ inch thickness .
覆盖 和 饼干 面团 哪个 有 到过 滚动 到 关于 ½ 英寸 厚度 .

用擀成约 ½ 英寸厚的饼干面团覆盖。

[kʌt] [gæʃ] [ɪn] [dəʊ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .
Cut gashes in dough to allow steam to escape .
切 伤口 在 面团 到 允许 蒸汽 到 逃脱 .

在面团上划几道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven about 375 degrees for 30 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 关于 - 学位 为了 - 分钟 .

在中等温度（约 375 度）的烤箱中烘烤 30 分钟。

[sɜːv] [hɒt] , ['kʌtɪŋ] [aʊt] [sk'weəz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɪskɪt] [tuː; tə] [juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] [beɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [fruːt] ['mɪkstʃə(r)] .
Serve hot , cutting out squares of the biscuit to use as a base for the fruit mixture .
服务 热的 , 切割 出去 正方形 的 这 饼干 到 使用 作为 一个 根据 为了 这 水果 混合物 .

趁热食用，将饼干切成方块，用作水果混合物的底料。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] ['fleɪvəd] [wɪð] ['nʌtmeg] .
Serve with cream flavored with nutmeg .
服务 和 奶油 调味 和 肉豆蔻 .

佐以加入肉豆蔻调味的奶油食用。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz]
APPLE DUMPLINGS
苹果 饺子

苹果饺子

[rɪtʃ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
rich baking powder
富有的 烘烤 粉末

浓稠的泡打粉

['bɪskɪt] [dəʊ]
biscuit dough
饼干 面团

饼干面团

[sɪks] ['æplz] , ['miːdiəm] [saɪz]
6 apples , medium size
6 苹果 , 中等的 尺寸

6个中等大小的苹果

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 teaspoon nutmeg
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ cup raisins
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[prɪ'peə(r)] ['bɪskɪt] [dəʊ] , [rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] .
Prepare biscuit dough , roll ¼ inch thick and cut into squares .
准备 饼干 面团 , 卷 ¼ 英寸 厚的 和 切 进入 正方形 .

准备饼干面团，擀成¼英寸厚，切成方块。

[peə(r)] [ænd; ənd] [kɔː(r)] ['æplz] [ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn] [ɪn] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] .
Pare and core apples and place one in center of each square .
削减 和 核 苹果 和 地方 一 在 中心 的 每个 正方形 .

将苹果削皮去核，然后将一个苹果放在每个方格的中央。

[fɪl] [iːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['siːzniŋz] , ['ʃʊgə(r)] , ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Fill each with a portion of the seasonings , sugar , raisins and dot with butter .
充满 每个 和 一个 部分 的 这 调味料 , 糖 , 葡萄干 和 点 和 黄油 .

在每个小碗里放入一部分调味料、糖、葡萄干，再点缀上黄油。

[brɪŋ] ['kɔːnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dəʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd] [siːl] [baɪ] ['prɪkɪŋ]
Bring corners of the dough to the top of the apples and seal by pricking
带来 角落 的 这 面团 到 这 顶部 的 这 苹果 和 海豹 经过 刺
[wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .
with a fork .
和 一个 叉 .

将面团的四个角折到苹果的顶部，用叉子戳几个孔封口。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'ɡriːz] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake at 375 degrees for 30 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 375 度烘烤 30 分钟。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] .
Serve with cream or milk .
服务 和 奶油 或者 牛奶 .

可搭配奶油或牛奶食用。

['pʌmpkɪn] ['kʌstəd]
PUMPKIN CUSTARD
南瓜 蛋奶冻

南瓜蛋奶冻

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['pʌmpkɪn] , [sɪvd]
2 cups pumpkin , sieved
2 杯子 南瓜 , 过筛

杯南瓜泥，过筛

[wʌn] [kʌp] [sɒft] [bred] [krʌmz]
1 cup soft bread crumbs
1 杯子 柔软的 面包 面包屑

杯软面包屑

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊɡə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] - .
3 tblsps .
3 - .

汤匙。

['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
butter , melted
黄油 , 融化

融化的黄油

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['ɒrɪndʒ] ['fleɪvərɪŋ]
orange flavoring
橙子 调味

橙味

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [eg] ['waɪts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)] ['lɪstɪd] [ænd; ənd][mɪks] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Combine ingredients except egg whites in the order listed and mix well after each addition .
结合 原料 除了 蛋 白人 在 这 命令 列出 和 混合 出色地 后 每个 添加 .

将除蛋清外的所有材料按顺序混合，每次加入后都要充分搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['kʌstəd] [kʌps] .
Pour into baking dish or custard cups .
倒 进入 烘烤 盘子 或者 蛋奶冻 杯子 .

倒入烤盘或布丁杯中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] [ænd; ənd] [braʊnz] .
Bake in a slow oven (325 - f) until mixture thickens and browns .
烤 在 一个 慢的 烤箱 (- - f) 直到 混合物 增厚 和 棕色 .

在低温烤箱（325华氏度）中烘烤，直到混合物变稠并呈棕色。

[biːt] [ðə; ði] [eg] ['waɪts] , ['ædɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ʌn'tɪl] [stɪf] ,
Beat the egg whites , adding 2 tablespoons of sugar , until stiff ,
打 这 蛋 白人 , 添加 2 汤匙 的 糖 , 直到 僵硬的 ,

将蛋白打发至硬性发泡，加入2汤匙糖。

[spred] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['kʌstəd] [ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .
spread on top of custard and brown lightly .
传播 在 顶部 的 蛋奶冻 和 棕色的 轻轻 .

铺在蛋奶冻上，轻轻煎至金黄色。

[piːtʃ] ['dʌmplɪŋz]
PEACH DUMPLINGS
桃 饺子

桃子饺子

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm]
1 cup milk or cream
1 杯子 牛奶 或者 奶油

杯牛奶或奶油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [slaɪst] ['piːtʃɪz]
2 cups sliced peaches
2 杯子 切片 桃子

杯切片桃子

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 cups hot water
2 杯子 热的 水

杯热水

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Make a syrup of the sugar with the butter and 2 cups hot water .
制作 一个 糖浆 的 这 糖 和 这 黄油 和 2 杯子 热的 水 .

将糖、黄油和 2 杯热水熬成糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] .
Add the peaches .
添加 这 桃子 .

加入桃子。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Let this come to a boil .
让 这 来 到 一个 熬 .

让它沸腾。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] [baɪ] ['mɪksɪŋ] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['feəli] [stɪf] ['bætə(r)] [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] .
Make dumplings by mixing flour and baking powder and salt into a fairly stiff batter with milk or cream .
制作 饺子 经过 混合 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 进入 一个 相当 僵硬的 连击 和 牛奶 或者 奶油 .

将面粉、泡打粉和盐与牛奶或奶油混合，制成较稠的面糊，即可做成饺子。

[drɒp] [lɑːdʒ] ['spuːnful] [ɒv; əv] [ðɪs] ['bætə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['piːtʃɪz] .
Drop large spoonfuls of this batter into the boiling syrup and peaches .
降低 大的 一勺 的 这 连击 进入 这 沸腾 糖浆 和 桃子 .

将大勺面糊滴入沸腾的糖浆和桃子中。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover and cook for 20 minutes .
覆盖 和 厨师 为了 - 分钟 .

盖上盖子煮20分钟。

[sɜːv] [waɪl] [hɒt] .
Serve while hot .
服务 尽管 热的 .

趁热食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[swiːts] [ænd; ənd] ['saʊəz]
Sweets and Sours
糖果 和 酸的

甜酸味

[mɪkst] [fruːt] [prɪ'zɜːvz]
MIXED FRUIT PRESERVES
混合 水果 果酱

混合水果蜜饯

[θriː] [kʌps] ['saʊə(r)] ['tʃeriz]
3 cups sour cherries
3 杯子 酸的 樱桃

3杯酸樱桃

[θriː] [kʌps] [freʃ] ['eɪprɪkɒts]
3 cups fresh apricots
3 杯子 新鲜的 杏子

杯新鲜杏子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [red] ['rɑːzbəriz]
2 cups red raspberries
2 杯子 红色的 覆盆子

杯红树莓

['sɛvən] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
7 cups sugar
7 杯子 糖

7杯糖

[wɒʃ] [ænd; ənd] [siːd] ['tʃeriz] .
Wash and seed cherries .
洗 和 种子 樱桃 .

清洗并去除樱桃籽。

[drɒp] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [rɪ'muːv] [skɪnz] [ænd; ənd] [siːdz] .
Drop the apricots into boiling water for a few seconds , remove skins and seeds .
降低 这 杏子 进入 沸腾 水 为了 一个 很少 秒 , 消除 皮肤 和 种子 .

将杏子放入沸水中煮几秒钟，然后去皮去籽。

[kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] .
Cut into quarters .
切 进入 四分之一 .

切成四份。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['beriz] .
Wash the berries .
洗 这 浆果 .

清洗浆果。

[mɪks] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['kwɪkli] , [ʌn'tɪl] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] [ænd; ənd] ['tendə(r)] .
Mix the fruit and sugar together and cook quickly , until fruits are clear and tender .
混合 这 水果 和 糖 一起 和 厨师 迅速地 , 直到 水果 是 清除 和 投标 .

将水果和糖混合在一起，快速烹煮，直到水果变透明变软。

[siːl] [ɪn] [hɒt] [dʒ'ɑːz] .
Seal in hot jars .
海豹 在 热的 罐子 .

趁热密封罐子。

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['pɪklz]
BREAD and BUTTER PICKLES
面包 和 黄油 泡菜

面包和黄油腌黄瓜

[wʌn][gæl] .
1 gal .
1 女孩 .

加仑

['kjuːkʌmbəz]
cucumbers
黄瓜

黄瓜

[eit] ['ʌnjənz]
8 onions
8 洋葱

8个洋葱

½ [kʌp][sɔːlt]
½ cup salt
½ 杯子 盐

半杯盐

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz]
2 green peppers
2 绿色的 辣椒

2个青椒

[ˌtuː'tuː] [red] ['pepəz]
2 red peppers
2 红色的 辣椒

2个红辣椒

[slaɪs] ['kjuːkʌmbəz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] .
Slice cucumbers , onions and peppers .
片 黄瓜 , 洋葱 和 辣椒 .

将黄瓜、洋葱和辣椒切片。

[pæk] [ɪn][aɪs] .
Pack in ice .
盒 在 冰 .

用冰块包装。

[let] [stænd][θriː] ['aʊəz] .
Let stand 3 hours .
让 站立 3 小时 .

静置3小时。

[pʊt][ə; eɪ] ['hevi] [weɪt] [ɒn][tɒp][ðə; ði] ['pɪklz] .
Put a heavy weight on top the pickles .
放 一个 重的 重量 在 顶部 这 泡菜 .

在腌黄瓜上放重物。

[ə; eɪ] [pleɪt] [wɪð] [ə; eɪ] [weɪt] [ɒn][tɒp][ɪz][best] .
A plate with a weight on top is best .
一个 盘子 和 一个 重量 在 顶部 是 最好的 .

最好使用上面压有重物的盘子。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] :
Drain well and combine with :
流走 出色地 和 结合 和 :

沥干水分，并与以下物质混合：

[faɪv] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
5 cups sugar
5 杯子 糖

5杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstəd] [siːd]
2 tablespoons mustard seed
2 汤匙 芥末 种子

2汤匙芥菜籽

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['seləri] [siːd]
2 tablespoons celery seed
2 汤匙 芹菜 种子

2汤匙芹菜籽

1½ ['tiːspuːn] ['tɜːmərɪk]
1½ teaspoons turmeric
1½ 茶匙 姜黄

1½茶匙姜黄

½ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kləʊvz]
½ teaspoon ground cloves
½ 茶匙 地面 丁香

½茶匙丁香粉

[faɪv] [kʌps] ['vɪnɪgə(r)]
5 cups vinegar
5 杯子 醋

5杯醋

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['pɪklz] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Pour over pickles and simmer 30 minutes .
倒 超过 泡菜 和 煨 - 分钟 .

淋在泡菜上，小火慢炖 30 分钟。

[siːl] [ɪn] [hɒt] [dʒ'ɑːz] .
Seal in hot jars .
海豹 在 热的 罐子 .

趁热密封罐子。

['rɑːzbəri] ['ruːbɑːb] [dʒæm]
RASPBERRY RHUBARB JAM
覆盆子 大黄 果酱

覆盆子大黄果酱

[θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .
3 lbs .
3 磅 .

3磅

['ruːbɑːb]
rhubarb
大黄

大黄

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2½ cups sugar
2½ 杯子 糖

2.5 杯糖

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒɪz] , [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd]
2 oranges , juice and rind
2 橙子 , 汁 和 果皮

2个橙子，榨汁并保留橙皮

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['rɑːzbəriz]
2 cups raspberries
2 杯子 覆盆子

杯覆盆子

[skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ruːbɑːb] ['ɪntuː] ½ [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Skin and cut rhubarb into ½ inch pieces .
皮肤 和 切 大黄 进入 ½ 英寸 件 .

将大黄去皮，切成 ½ 英寸的小段。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [piːl] .
Add water and sugar , the orange juice and grated peel .
添加 水 和 糖 , 这 橙子 汁 和 磨碎的 果皮 .

加入水、糖、橙汁和磨碎的橙皮。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] , [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [klɪə(r)] .
Cook all together , stirring frequently to prevent scorching , for 30 minutes , or until clear .
厨师 全部 一起 , 搅拌 频繁地 到 防止 灼热 , 为了 - 分钟 , 或者 直到 清除 .

将所有食材一起煮，经常搅拌以防止烧焦，煮 30 分钟或直至汤汁清澈。

[pʊt] [ɪn] ['steraɪl] ['dʒeli] ['glɑːsɪz] [ænd; ənd] [siːl] .
Put in sterile jelly glasses and seal .
放 在 无菌 果冻 眼镜 和 海豹 .

放入无菌果冻杯中并密封。

['kærət] ['mɑːməleɪd]
CARROT MARMALADE
胡萝卜 果酱

胡萝卜果酱

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['kærəts]
carrots
胡萝卜

胡萝卜

1½ ['ɛl'biː'ɛs] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈlemənz]
2 lemons
2 柠檬

2个柠檬

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[kliːn] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˈkærəts] , [kʊk] [ʌnˈtɪl] [sɒft] , [ðen] [mæʃ] .
Clean and scrape carrots , cook until soft , then mash .
干净的 和 刮 胡萝卜 , 厨师 直到 柔软的 , 然后 捣碎 .

将胡萝卜洗净刮皮，煮至软烂，然后捣成泥。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊɡə(r)] , [dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [ˈlemənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈɡreɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] [ˈlemən] .
Add sugar , juice of 2 lemons and the grated rind of 1 lemon .
添加 糖 , 汁 的 2 柠檬 和 这 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

加入糖、2个柠檬的汁和1个柠檬的磨碎的皮。

[kʊk] - [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .
Cook 20 minutes , stirring frequently .
厨师 - 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮20分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [tʃɒpt] [nʌts] , [pɔː(r)] [ˈɪntuː] [hɒt] , [ˈsteraɪl] [dʒˈɑːz] [ænd; ənd] [siːl] .
Add the chopped nuts , pour into hot , sterile jars and seal .
添加 这 切碎 坚果 , 倒 进入 热的 , 无菌 罐子 和 海豹 .

加入切碎的坚果，倒入热的、已消毒的罐子中并密封。

[ˈæp(ə)l] [ænd; ənd] [piːtʃ] [kənˈsɜːv]
APPLE and PEACH CONSERVE
苹果 和 桃 养护

苹果桃子果酱

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈæplz] , [tʃɒpt]
2 cups apples , chopped
2 杯子 苹果 , 切碎

杯苹果丁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈpiːtʃɪz] , [tʃɒpt]
2 cups peaches , chopped
2 杯子 桃子 , 切碎

2杯切碎的桃子

[dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [ˈlemənz]
juice of 2 lemons
汁 的 2 柠檬

2个柠檬的汁

[θriː] [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
3 cups sugar
3 杯子 糖

3杯糖

[juːz] [tɑːt] [ʌnˈpiːld] [ˈæplz] [ænd; ənd] [fɜːm] [raɪp] [ˈpiːtʃɪz] , [kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] .
Use tart unpeeled apples and firm ripe peaches , cut into small pieces .
使用 酸 未剥皮的 苹果 和 公司 成熟 桃子 , 切 进入 小的 件 .

使用酸涩的未去皮苹果和结实成熟的桃子，切成小块。

[kəmˈbaɪn] [wɪð] [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˈʃʊɡə(r)] .
Combine with lemon juice and sugar .
结合 和 柠檬 汁 和 糖 .

加入柠檬汁和糖。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [ɪz] [træns'pærənt] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Cook slowly until the apple is transparent (about 20 minutes) .
厨师 缓慢地 直到 这 苹果 是 透明的 (关于 - 分钟) .

慢火煮至苹果透明（约 20 分钟）。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['sterəlaɪzd] ['glɑːsɪz] , [siːl] .
Pour into sterilized glasses , seal .
倒 进入 已灭菌 眼镜 , 海豹 .

倒入已消毒的玻璃杯中，密封。

[meɪks] ['sɛvən] [sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . ['glɑːsɪz] .
Makes 7 6 - oz . glasses .
制作 7 6 - 盎司 . 眼镜 .

可做7杯6盎司的饮品。

[spaɪst] ['gʊsˌberi]
SPICED GOOSEBERRIES
加香料 醋栗

香料醋栗

[faɪv] ['ɛl'biː'ɛs] .
5 lbs .
5 磅 .

5磅

[raɪp] ['gʊsˌberi]
ripe gooseberries
成熟 醋栗

成熟的醋栗

[fɔːr] ['ɛl'biː'ɛs] .
4 lbs .
4 磅 .

4磅

[braʊn] ['ʃʊgə(r)]
brown sugar
棕色的 糖

红糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['vɪnɪgə(r)]
2 cups vinegar
2 杯子 醋

杯醋

[ˌtuː'tuː] - .
2 tblsps .
2 - .

汤匙。

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

[θriː] [tiː es piː] .
3 tsps .
3 tsp .

3茶匙。

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[θriː][tiː es piː] .
3 tsps .
3 tsp .

3茶匙。

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

[wɒʃ] [ænd; ənd] [pɪk] ['əʊvə(r)] ['gʊsˌberi] .
Wash and pick over gooseberries .
洗 和 挑选 超过 醋栗 .

清洗并挑选醋栗。

[kəm'baɪn] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , [s'paɪsɪz][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] ['rɑːðə(r)] [θɪk] .
Combine with sugar , vinegar , spices and cook slowly until mixture becomes rather thick .
结合 和 糖 , 醋 , 香料 和 厨师 缓慢地 直到 混合物 变成 相当 厚的 .

加入糖、醋、香料，小火慢煮至混合物变得浓稠。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['sterəlaɪzd] ['glɑːsɪz] [ænd; ənd] [siːl] .
Pour into sterilized glasses and seal .
倒 进入 已灭菌 眼镜 和 海豹 .

倒入已消毒的玻璃杯中并密封。

[faɪv][paɪnts] .
5 pints .
5 品脱 .

5 品脱。

['krænbəri] [kən'sɜːv]
CRANBERRY CONSERVE
蔓越莓 养护

蔓越莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ['krænbəriz]
4 cups cranberries
4 杯子 蔓越莓

杯蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ɒrɪndʒɪz]
2 large oranges
2 大的 橙子

2个大橙子

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
1 cup chopped raisins
1 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 cups hot water
2 杯子 热的 水

杯热水

[fɔːr] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
4 cups sugar
4 杯子 糖

4杯糖

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 cup chopped nuts
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[kʌt] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [siːdz] .
Cut oranges into quarters and remove seeds .
切 橙子 进入 四分之一 和 消除 种子 .

将橙子切成四瓣，去除籽。

[graɪnd] ['krænbəriz] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒɪz] , [fruːt] [ænd; ənd] [raɪnd] [ɪn] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] .
Grind cranberries and oranges , fruit and rind in food chopper .
研磨 蔓越莓 和 橙子 , 水果 和 果皮 在 食物 直升机 .

将蔓越莓、橙子、果肉和果皮放入食物料理机中研磨。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Add the hot water and bring to a boil .
添加 这 热的 水 和 带来 到 一个 熬 .

加入热水并煮沸。

[kʊk] ['kwɪkli] [ʌn'tɪl] [fruːt] [ɪz] [sɒft] .
Cook quickly until fruit is soft .
厨师 迅速地 直到 水果 是 柔软的 .

快速煮至水果变软。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .
Add sugar and raisins .
添加 糖 和 葡萄干 .

加入糖和葡萄干。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mɒdərət] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Cook over moderate heat , stirring often , until thickened .
厨师 超过 缓和 热 , 搅拌 经常 , 直到 增稠 .

用中火烹煮，经常搅拌，直至变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] [ɔː(r)] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] .
Add chopped walnuts or blanched almonds .
添加 切碎 核桃 或者 焯水 杏仁 .

加入切碎的核桃或去皮杏仁。

['æp(ə)l] ['bʌtə(r)]
APPLE BUTTER
苹果 黄油

苹果酱

[fɔːr] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
4 qts .
4 qts .

4夸脱

['æplz]
apples
苹果

苹果

[ˌtuː'tuː] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['æp(ə)l] ['saɪdə(r)]
2 qts . apple cider
2 qts . 苹果 苹果酒

2夸脱苹果汁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]
2 cups dark corn syrup
2 杯子 黑暗的 玉米 糖浆

2杯深色玉米糖浆

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[bɔɪl] [ðə; ði]['saɪdə(r)][ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] .
Boil the cider until reduced to 1 quart .
熬 这 苹果酒 直到 减少 到 1 夸脱 .

将苹果酒煮至剩余 1 夸脱。

[peə(r)][ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] .
Pare the apples and slice thin .
削减 这 苹果 和 片 薄的 .

将苹果削皮，切成薄片。

[pʊt][ðə; ði] ['æplz] ['ɪntuː][ðə; ði]['saɪdə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] , [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː]
Put the apples into the cider and cook very slowly , stirring frequently , until it
放 这 苹果 进入 这 苹果酒 和 厨师 非常 缓慢地 , 搅拌 频繁地 , 直到 它
[bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
begins to thicken .
开始 到 加厚 .

将苹果放入苹果酒中，小火慢煮，并不时搅拌，直到苹果酒开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf]
Add sugar , syrup and cinnamon and continue to cook until thick enough
添加 糖 , 糖浆 和 肉桂 和 继续 到 厨师 直到 厚的 足够的
[tuː; tə] [spred] [wen] [kuːl] .
to spread when cool .
到 传播 什么时候 凉爽的 .

加入糖、糖浆和肉桂，继续煮至冷却后浓稠到可以涂抹的程度。

[siːl] [ɪn]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz] .
Seal in sterilized jars .
海豹 在 已灭菌 罐子 .

密封于已消毒的玻璃罐中。

[meɪks] [faɪv][tuː; tə][sɪks][paɪnts] .
Makes 5 to 6 pints .
制作 5 到 6 品脱 .

可制成 5 至 6 品脱。

[spaɪst] ['kæntəluːp]
SPICED CANTALOUPE
加香料 哈密瓜

香料哈密瓜

[θriː]['ɛl'biː'ɛs] .
3 lbs .
3 磅 .

3磅

['kæntəluːp]
cantaloupe
哈密瓜

哈密瓜

½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['æləm]
½ tblsp . alum
½ 汤匙 . 明矾

½ 汤匙明矾

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
2 qts .
2 qts .

2夸脱

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
3 cups sugar
3 杯子 糖

3杯糖

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 pt .
1 pt .

分

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

[ˌtuː'tuː] [stɪks] ['sɪnəmən]
2 sticks cinnamon
2 棍子 肉桂

2根肉桂棒

½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [həʊl] [kləʊvz]
½ tblsp . whole cloves
½ 汤匙 . 所有的 丁香

½ 汤匙整粒丁香

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

[peə(r)][ðə; ði] ['kæntəluːp] , [rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] , [wʌn] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [ɔː(r)] [sk'weəz] .
Pare the cantaloupe , remove seeds and cut into strips , 1 × 2 inch or squares .
削减 这 哈密瓜 , 消除 种子 和 切 进入 条状物 , 1 × 2 英寸 或者 正方形 .

将哈密瓜去皮，去籽，切成 1 × 2 英寸的条状或正方形。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['æləm][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Dissolve the alum in the water and bring to a boil .
溶解 这 明矾 在 这 水 和 带来 到 一个 熬 .

将明矾溶于水中，然后煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kæntəluːp] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add the cantaloupe and cook for 15 minutes .
添加 这 哈密瓜 和 厨师 为了 - 分钟 .

加入哈密瓜，煮15分钟。

[dreɪn] [wel] .
Drain well .
流走 出色地 .

排水良好。

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Combine vinegar , sugar and spices .
结合 醋 , 糖 和 香料 .

将醋、糖和香料混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kæntəluːp] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [fruːt] [ɪz][træns'pærənt] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Add the cantaloupe and simmer slowly until fruit is transparent (about 45 minutes) .
添加 这 哈密瓜 和 煨 缓慢地 直到 水果 是 透明的 (关于 - 分钟) .

加入哈密瓜，小火慢炖至果实透明（约 45 分钟）。

[pleɪs] [ɪn][hɒt]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [siːl] .
Place in hot sterilized jars and seal .
地方 在 热的 已灭菌 罐子 和 海豹 .

放入已消毒的热罐中密封。

[red] [biːt] [egz]
RED BEET EGGS
红色的 甜菜 鸡蛋

红甜菜鸡蛋

[wen] ['meɪkɪŋ] ['pɪkld] [biːts] , [seɪv] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['spaɪsi] ['pɪklɪŋ] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][pʊt] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][hɑːf] - ['dʌz(ə)n] ,
When making pickled beets , save some of the spicy pickling liquid and put into it a half - dozen ,
什么时候 制作 腌制 甜菜 , 节省 一些 的 这 辛辣的 腌制 液体 和 放 进入 它 一个 一半 - 打 ,

制作腌甜菜时，留一些辣味腌制液，放入半打甜菜根。

[ʃeld] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
shelled , hard - boiled eggs .
带壳 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

去壳的煮熟鸡蛋。

[ðiːz] [teɪk] [ɒn][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] ['kʌlə(r)][ænd; ənd] ['eksələnt] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][grænd][æz; əz] ['æpɪˌtaɪzəz] [sɜːvd] [wɪð] [krɪsp] [hɑːts] [ɒv; əv] ['seləri] .
These take on a beautiful color and excellent flavor and are grand as appetizers served with crisp hearts of celery .
这些 拿 在 一个 美丽的 颜色 和 出色的 味道 和 是 盛大 作为 开胃菜 服务 和 脆 心 的 芹菜 .

它们色泽艳丽，味道鲜美，配上爽脆的芹菜心，是绝佳的开胃菜。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ] [gʊd] [slaɪst] [ɪn] ['sænwɪtʃz] [ɔː(r)]['sælədz] .
They are also good sliced in sandwiches or salads .
他们 是 还 好的 切片 在 三明治 或者 沙拉 .

它们切片后也很适合夹在三明治或沙拉里。

['dʒɪndʒə(r)] [peəz]
GINGER PEARS
姜 梨

姜梨

[faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .
5 lbs .
5 磅 .

5磅

[hɑːd] [peəz]
hard pears
难的 梨

硬梨

[θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
3 cups water
3 杯子 水

杯水

[faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .
5 lbs .
5 磅 .

5磅

['ʃʊɡə(r)]
sugar
糖

糖

½ [kʌp] [tʃɒpt] [prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)]
½ cup chopped preserved ginger
½ 杯子 切碎 保存完好 姜

半杯切碎的腌姜

[θriː] ['lemənz] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd]
3 lemons juice and rind
3 柠檬 汁 和 果皮

3个柠檬的汁和皮

[peə(r)] [ænd; ənd] [kɔː(r)] [ðə; ði] [peəz] .
Pare and core the pears .
削减 和 核 这 梨 .

将梨削皮去核。

[daɪs] [ɔː(r)] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Dice or cut into thin slices .
骰子 或者 切 进入 薄的 切片 .

切丁或切成薄片。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Add water and cook until tender .
添加 水 和 厨师 直到 投标 .

加水煮至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] , ['dʒɪndʒə(r)] , [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ɡreɪtɪd] [raɪnd] .
Add the sugar , ginger , the lemon juice and grated rind .
添加 这 糖 , 姜 , 这 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 .

加入糖、姜、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

['sɪmə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [peəz] [ɑː(r); ə(r)] [træns'pærənt] .
Simmer mixture until thick and pears are transparent .
煨 混合物 直到 厚的 和 梨 是 透明的 .

将混合物小火慢煮至浓稠，梨子呈透明状。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [siːl] .
Pour into sterilized jars and seal .
倒 进入 已灭菌 罐子 和 海豹 .

倒入已消毒的罐子中并密封。

[meɪks] [faɪv][paɪnts] .
Makes 5 pints .
制作 5 品脱 .

可制成5品脱。

['pɪkld] [biːts]
PICKLED BEETS
腌制 甜菜

腌甜菜

[θriː]['ɛl'biː'ɛs] .
3 lbs .
3 磅 .

3磅

[biːts]
beets
甜菜

甜菜

[wʌn] [stɪk] ['sɪnəmən]
1 stick cinnamon
1 戳 肉桂

1根肉桂棒

[wʌn] ['tiːspuːn] [həʊl] ['ɔːlspaɪs]
1 teaspoon whole allspice
1 茶匙 所有的 多香果

1茶匙整粒多香果

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[sɪks] [həʊl] [kləʊvz]
6 whole cloves
6 所有的 丁香

粒丁香

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 pt .
1 pt .

分

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[bɔɪl] [biːts] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Boil beets until tender .
熬 甜菜 直到 投标 .

将甜菜煮至软烂。

[rɪ'muːv] [skɪnz] .
Remove skins .
消除 皮肤 .

去除外皮。

[taɪ] [s'paɪsɪz] [ɪn] ['tʃiːzklɒθ] .
Tie spices in cheesecloth .
领带 香料 在 纱布 .

用纱布包好香料。

[hiːt] ['vɪnɪgə(r)] , ['wɔːtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Heat vinegar , water , sugar and spices to boiling point .
热 醋 , 水 , 糖 和 香料 到 沸腾 观点 .

将醋、水、糖和香料加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [biːts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add beets and boil 5 minutes .
添加 甜菜 和 熬 5 分钟 .

加入甜菜根，煮5分钟。

[pæk] [ɪn] ['steraɪl] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [hɒt] ['lɪkwɪd] .
Pack in sterile jars and fill with hot liquid .
盒 在 无菌 罐子 和 充满 和 热的 液体 .

装入无菌罐中，并注入热液体。

[siːl] .
Seal .
海豹 .

海豹。

[kɔːn] ['relɪʃ]
CORN RELISH
玉米 尽情享用

玉米酱

[naɪn] [ɪəz] [kɔːn]
9 ears corn
9 耳朵 玉米

9穗玉米

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ - .
1½ tblsps .
1½ - .

1.5汤匙

[draɪ] ['mʌstəd]
dry mustard
干燥 芥末

干芥末

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['tɜːmərɪk]
turmeric
姜黄

姜黄

[wʌn] ['miːdiəm] [hed] ['kæbɪdʒ]
1 medium head cabbage
1 中等的 头 卷心菜

1个中等大小的卷心菜

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz] , [tʃɒpt]
2 medium onions , chopped
2 中等的 洋葱 , 切碎

2个中等大小的洋葱，切碎

[θriː] [red] ['pepəz]
3 red peppers
3 红色的 辣椒

3个红辣椒

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz]
2 green peppers
2 绿色的 辣椒

2个青椒

[kʊk] [kɔːn] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .
Cook corn in boiling water for 2 minutes .
厨师 玉米 在 沸腾 水 为了 2 分钟 .

将玉米放入沸水中煮2分钟。

[dɪp][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʌt] [greɪnz] [frɒm; frəm][ðə; ði][kɒb] .
Dip in cold water and cut grains from the cob .
蘸 在 寒冷的 水 和 切 谷物 从 这 玉米 .

将玉米棒浸入冷水中，然后将玉米粒从玉米芯上切下来。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pepəz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kɔːn] .
Chop the cabbage , onion and peppers into small pieces and add to corn .
劈 这 卷心菜 , 洋葱 和 辣椒 进入 小的 件 和 添加 到 玉米 .

将卷心菜、洋葱和辣椒切成小块，加入玉米中。

[mɪks]['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz][ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Mix vinegar , sugar , salt and spices and heat to boiling .
混合 醋 , 糖 , 盐 和 香料 和 热 到 沸腾 .

将醋、糖、盐和香料混合，加热至沸腾。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,
Add the corn and vegetables and boil until tender , 20 to 30 minutes ,
添加 这 玉米 和 蔬菜 和 熬 直到 投标 , - 到 - 分钟 ,
['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
stirring frequently .
搅拌 频繁地 .

加入玉米和蔬菜，煮至软烂，约20至30分钟，期间需经常搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['steraɪl] [dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [siːl] .
Pour into sterile jars and seal .
倒 进入 无菌 罐子 和 海豹 .

倒入无菌罐中并密封。

[ðɪs] [meɪks] [ə'baʊt] [eit][paɪnts] .
This makes about 8 pints .
这 制作 关于 8 品脱 .

这样大约可以做出8品脱。

['pepə(r)] ['relɪʃ]
PEPPER RELISH
胡椒 尽情享用

胡椒酱

- [swiːt] [red] ['pepəz]
12 sweet red peppers
- 甜的 红色的 辣椒

12个甜红椒

- [swiːt] [griːn] ['pepəz]
12 sweet green peppers
- 甜的 绿色的 辣椒

12个甜青椒

[eit] [smɔːl] ['ʌnjənz]
8 small onions
8 小的 洋葱

8个小洋葱

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

['vɪnɪgə(r)]
vinegar
醋

醋

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[siːd] [ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] .
Seed the peppers and chop fine with the onion .
种子 这 辣椒 和 劈 美好的 和 这 洋葱 .

将辣椒去籽，与洋葱一起切碎。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Put into a bowl , cover with boiling water and let stand for 5 minutes .
放 进入 一个 碗 , 覆盖 和 沸腾 水 和 让 站立 为了 5 分钟 .

放入碗中，倒入沸水浸泡5分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ə'gen] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [let] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Drain and cover again with boiling water , let stand for 10 minutes longer .
流走 和 覆盖 再次 和 沸腾 水 , 让 站立 为了 - 分钟 更长 .

沥干水分，再用沸水浸泡 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn] ['kʌləndə(r)] [ɔː(r)] ['tʃiːzklɒθ] [bæg] [let] [dreɪn] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Place in colander or cheesecloth bag let drain over night .
地方 在 滤器 或者 纱布 包 让 流走 超过 夜晚 .

放入滤网或纱布袋中，沥干过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
In the morning add the vinegar , sugar and salt .
在 这 早晨 添加 这 醋 , 糖 和 盐 .

早上加入醋、糖和盐。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Boil for 20 minutes .
熬 为了 - 分钟 .

煮沸20分钟。

[pleɪs] [ɪn] [hɒt] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [siːl] .
Place in hot sterilized jars and seal .
地方 在 热的 已灭菌 罐子 和 海豹 .

放入已消毒的热罐中密封。

['pɪkld] [griːn] [biːnz]
PICKLED GREEN BEANS
腌制 绿色的 豆子

腌青豆

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [griːn] [biːnz]
2 cups green beans
2 杯子 绿色的 豆子

杯四季豆

[wʌn] [kʌp] ['vɪnɪgə(r)]
1 cup vinegar
1 杯子 醋

杯醋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[kliːn] [ænd; ənd] [kʊk] [həʊl] [griːn] [biːnz] .
Clean and cook whole green beans .
干净的 和 厨师 所有的 绿色的 豆子 .

清洗并煮熟整根四季豆。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['steraɪl][paɪnt][dʒɑː(r)] .
Place them in a sterile pint jar .
地方 他们 在 一个 无菌 品脱 罐 .

将它们放入一个无菌的品脱罐中。

[bɔɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , ['vɪnɪɡə(r)] , ['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] ⅛ [tiː es piː] .
Boil the water , vinegar , sugar and ⅛ tsp .
熬 这 水 , 醋 , 糖 和 ⅛ 茶匙 .

将水、醋、糖和 ⅛ 茶匙煮沸。

[sɔːlt] .
salt .
盐 .

盐。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [siːl] [dʒɑː(r)] .
Pour over the beans and seal jar .
倒 超过 这 豆子 和 海豹 罐 .

将豆子倒入罐中，然后密封罐子。

[tʃaʊ] [tʃaʊ]
CHOW CHOW
饭 饭

周州

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] . [tʃɒpt] ['kæbɪdʒ]
2 qts . chopped cabbage
2 qts . 切碎 卷心菜

2夸脱切碎的卷心菜

[wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [tʃɒpt] [ɡriːn] [tə'mɑːtəʊz]
1 qt . chopped green tomatoes
1 qt . 切碎 绿色的 西红柿

1夸脱切碎的青番茄

[sɪks] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] , [tʃɒpt]
6 large onions , chopped
6 大的 洋葱 , 切碎

6个大洋葱，切碎

[θriː] [swiːt] [red] ['pepəz] , [tʃɒpt]
3 sweet red peppers , chopped
3 甜的 红色的 辣椒 , 切碎

3个甜红椒，切碎

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['ʃʊɡə(r)]
sugar
糖

糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] ['mʌstəd]
4 tablespoons dry mustard
4 汤匙 干燥 芥末

4汤匙干芥末

[θriː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [waɪt] [ˈmʌstəd] [siːd]
3 tblsp . white mustard seed
3 汤匙 . 白色的 芥末 种子

3汤匙白芥菜籽

1½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈseləri] [siːd]
1½ tablespoons celery seed
1½ 汤匙 芹菜 种子

1.5汤匙芹菜籽

½ [ˈteɪblspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
½ tablespoon ginger
½ 汤匙 姜

半汤匙姜

[ˈvɪnɪgə(r)][tuː; tə][ˈkʌvə(r)] ([əˈbaʊt] [eit] [kʌps])
vinegar to cover (about 8 cups)
醋 到 覆盖 (关于 8 杯子)

醋的量要没过食材（约8杯）

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [kləʊvz]
1 tablespoon cloves
1 汤匙 丁香

1汤匙丁香

[pʊt] [iːtʃ] [kaɪnd][ɒv; əv][ˈvedʒtəb(ə)l][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈseprət] [bəʊl] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][sɔːlt][ˈəʊvə(r)] [iːtʃ] .
Put each kind of vegetable into a separate bowl and sprinkle a small amount of salt over each .
放 每个 种类 的 蔬菜 进入 一个 分离 碗 和 撒 一个 小的 数量 的 盐 超过 每个 .

将每种蔬菜分别放入不同的碗中，并在每个碗中撒上少量盐。

[let] [stænd][fɔːr] [ˈaʊəz] .
Let stand 4 hours .
让 站立 4 小时 .

静置4小时。

[pres] [dʒuːs][frɒm; frəm] [iːtʃ] [ˈvedʒtəb(ə)l][ænd; ənd] [kəmˈbaɪn] .
Press juice from each vegetable and combine .
按 汁 从 每个 蔬菜 和 结合 .

将每种蔬菜榨汁，然后混合。

[mɪks][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [rʌb] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] [baɪ][ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪgə(r)] .
Mix the dry ingredients and rub into a paste by using a small amount of vinegar .
混合 这 干燥 原料 和 擦 进入 一个 粘贴 经过 使用 一个 小的 数量 的 醋 .

将干料混合，加入少量醋揉搓成糊状。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ðə; ði][ˈvɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .
Then add all the vinegar and heat to boiling .
然后 添加 全部 这 醋 和 热 到 沸腾 .

然后加入所有醋，加热至沸腾。

[pʊt][ɪn][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [kʊk] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Put in the vegetables and cook slowly for 20 minutes .
放 在 这 蔬菜 和 厨师 缓慢地 为了 - 分钟 .

放入蔬菜，小火煮20分钟。

[pæk] [ɪn] ['steraɪl] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [siːl] .
Pack in sterile jars and seal .
盒 在 无菌 罐子 和 海豹 .

装入无菌罐中并密封。

['kʌvə(r)] [dʒ'ɑːz] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover jars with boiling water and simmer for 15 minutes .
覆盖 罐子 和 沸腾 水 和 煨 为了 - 分钟 .

用沸水盖住罐子，小火煮15分钟。

[meɪks] 2½ [kwɔːts] .
Makes 2½ quarts .
制作 2½ 夸脱 .

可制成 2.5 夸脱。

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[suːps]
SOUPS
汤

汤

[dʌtʃ] ['kʌntri] [biːn] [suːp] , [eit]
Dutch Country Bean Soup , 8
荷兰语 国家 豆 汤 , 8

荷兰乡村豆汤，8

[biːf] [suːp] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] , [naɪn]
Beef Soup with Dumplings , 9
牛肉 汤 和 饺子 , 9

牛肉汤饺子，9

['tʃɪkɪn] [kɔːn] [suːp] , -
Chicken Corn Soup , 10
鸡 玉米 汤 , -

鸡肉玉米汤，10

['tʃɪkɪn] ['nuːd(ə)l] [suːp] , -
Chicken Noodle Soup , 10
鸡 面条 汤 , -

鸡汤面，10

[kɔːn] ['tʃaʊdə(r)] , [eit]
Corn Chowder , 8
玉米 浓汤 , 8

玉米浓汤，8

[kɔːn] [suːp] [wɪð] , -
Corn Soup with Rivels , 10
玉米 汤 和 竞争对手 , -

玉米浓汤配里维尔斯，10

['dʌmplɪŋz] , ['sɛvən]
Dumplings , 7
饺子 , 7

饺子，7

[eg] ['nuːd(ə)lz] , [eit]
Egg Noodles , 8
蛋 面条 , 8

鸡蛋面，8

[eg] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] , [naɪn]
Egg Balls for Soup , 9
蛋 球 为了 汤 , 9

汤用蛋丸，9

[miːt] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['nuːd(ə)lz] , [naɪn]
Meat Filling for Noodles , 9
肉 填充 为了 面条 , 9

面条肉馅，9

['spɪnɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['nuːd(ə)lz] , [naɪn]
Spinach Filling for Noodles , 9
菠菜 填充 为了 面条 , 9

菠菜馅面条，9

[ˌfɪlə'delfiə] ['pepə(r)] [pɒt] , ['sɛvən]
Philadelphia Pepper Pot , 7
费城 胡椒 锅 , 7

费城胡椒锅，7

[pə'teɪtəʊ] [suːp] , -
Potato Soup , 10
土豆 汤 , -

土豆汤，10

['sælsəfi] , ['vedʒtəb(ə)l] ['ɔɪstə(r)] [suːp] , [naɪn]
Salsify , Vegetable Oyster Soup , 9
婆罗门参 , 蔬菜 牡蛎 汤 , 9

婆罗门参，蔬菜牡蛎汤，9

[splɪt] [piː] [suːp] , [eit]
Split Pea Soup , 8
分裂 豌豆 汤 , 8

豌豆汤，8

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] , [eit]
Vegetable Soup , 8
蔬菜 汤 , 8

蔬菜汤，8

[miːt] [ænd; ənd] [meɪn] ['dɪʃɪz]
MEAT and MAIN DISHES
肉 和 主要的 菜肴

肉类和主菜

['eɪkɔːn] [skwɒʃ] , [stʌft] , -
Acorn Squash , stuffed , 15
橡子 壁球 , 填充 , -

酿橡子南瓜，15

[biːf] [wɪð] ['ʌnjənz] , [pɑː] . [dʌtʃ] , -
Beef with Onions , Pa . Dutch , 14
牛肉 和 洋葱 , 宾夕法尼亚州 . 荷兰语 , -

洋葱牛肉，宾夕法尼亚州荷兰风味，14

[biːf] [pɒt] [paɪ] , -
Beef Pot Pie , 14
牛肉 锅 馅饼 , -

牛肉馅饼，14

['kæbɪdʒ] [rəʊlz] , -
Cabbage Rolls , 12
卷心菜 卷 , -

卷心菜卷，12个

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɔɪstə(r)] [paɪ] , -
Chicken and Oyster Pie , 18
鸡 和 牡蛎 馅饼 , -

鸡肉牡蛎派，18

['tʃɪkɪn] [beɪkt] [ɪn] [kriːm] , -
Chicken Baked in Cream , 14
鸡 烘焙 在 奶油 , -

奶油焗鸡，14

['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] , -
Chicken Fricassee , 13
鸡 炖菜 , -

法式炖鸡，13

['tʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ] , -
Chicken Pot Pie , 13
鸡 锅 馅饼 , -

鸡肉馅饼，13

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf] , [kriːmd] , -
Cabbage and Dried Beef , creamed , 11
卷心菜 和 干燥 牛肉 , 奶油 , -

卷心菜干牛肉，奶油，11

[dʌk] [ænd; ənd] [kraʊt] , -
Duck and Kraut , 12
鸭子 和 酸菜 , -

鸭肉和酸菜，12

[dʌtʃ] [miːt] [rəʊlz] , -
Dutch Meat Rolls , 17
荷兰语 肉 卷 , -

荷兰肉卷，17

[hæm] [ænd; ənd] [griːn] [biːnz] , -
Ham and Green Beans , 17
火腿 和 绿色的 豆子 , -

火腿和四季豆，17

[hæm] [ænd; ənd] ['nuːd(ə)l] ['kæsərəʊl] , -
Ham and Noodle Casserole , 13
火腿 和 面条 沙锅 , -

火腿面条砂锅，13

['hæmbɜːgə(r)] ['dɪnə(r)] , -
Hamburger Dinner , 14
汉堡包 晚餐 , -

汉堡晚餐，14

[hɒg] [mɔː] , -
Hog Maw , 16
猪 嘴 , -

猪嘴，16

['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] , [fɔː(r); fə(r)] [miːt] , -
Horseradish Sauce , for meat , 13
辣根 酱 , 为了 肉 , -

辣根酱，用于肉类，13

['lɪvə(r)] ['nuːd(ə)lz] , -
Liver Noodles , 15
肝 面条 , -

肝面，15

[dʌtʃ] [miːt] [ləʊf] , -
Dutch Meat Loaf , 15
荷兰语 肉 面包 , -

荷兰肉饼，15

[miːt] [paɪ] , -
Meat Pie , 15
肉 馅饼 , -

肉馅饼，15

[mɒk] [dʌk] , -
Mock Duck , 16
嘲笑 鸭子 , -

仿鸭，16

['nuːd(ə)l] [tʃiːz] [rɪŋ] , -
Noodle Cheese Ring , 11
面条 奶酪 戒指 , -

芝士面圈，11

[pɔːk] [ænd; ənd] [kraʊt] , -
Pork and Kraut , 16
猪肉 和 酸菜 , -

猪肉和酸菜，16

[pə'teɪtəʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Potato Filling , 12
土豆 填充 , -

土豆馅，12

[pɔːk] [pɒt] [paɪ] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] , -
Pork Pot Pie with Dumplings , 12
猪肉 锅 馅饼 和 饺子 , -

猪肉馅饼配饺子，12

['saʊə,brɑːt(ə)n] , -
Sauerbraten , 12
酸菜炖牛肉 , -

酸菜炖牛肉，12

['sɒsɪdʒ] ['pætiz] , -
Sausage Patties , 17
香肠 肉饼 , -

香肠饼，17

[ʃnits] [ən] [nɛp] , -
Schnitz un Knepp , 17
施尼茨 联合国 克内普 , -

Schnitz un Knepp，17

['ʃnɪtzəl] [miːt] , -
Schnitzel Meat , 13
肉片 肉 , -

炸肉排，13

['skræp(ə)l] , -
Scrapple , 18
碎肉 , -

碎肉，18

[saʊs] , -
Souse , 16
汤 , -

苏斯，16

['speərɪbz] [ænd; ənd] ['saʊəkraʊt] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] , -
Spareribs and Sauerkraut with Dumplings , 16
排骨 和 酸菜 和 饺子 , -

排骨酸菜饺子，16

['pepəz] , [stʌft] , -
Peppers , Stuffed , 15
辣椒 , 填充 , -

酿辣椒，15

['wiːnə(r)] ['ʃnɪtzəl] , -
Wiener Schnitzel , 14
维纳 肉片 , -

维也纳炸肉排，14

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]
VEGETABLE DISHES
蔬菜 菜肴

蔬菜菜肴

[beɪkt] ['liːmə] [biːnz] , -
Baked Lima Beans , 23
烘焙 利马 豆子 , -

烤利马豆，23

[həʊm] [beɪkt] [biːnz] , -
Home Baked Beans , 23
家 烘焙 豆子 , -

自制烤豆，23

['ʃnɪtzəl] [biːnz] , -
Schnitzel Beans , 20
肉片 豆子 , -

炸肉排豆，20

[biːts] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)] , -
Beets , Sweet and Sour , 21
甜菜 , 甜的 和 酸的 , -

甜菜根，酸甜口味，21

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['kæbɪdʒ] , -
Seven Minute Cabbage , 19
七 分钟 卷心菜 , -

七分钟卷心菜，19

['kæbɪdʒ] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)] , -
Cabbage , Sweet and Sour , 23
卷心菜 , 甜的 和 酸的 , -

糖醋白菜，23

[red] ['kæbɪdʒ] ([rəʊt] [kraʊt]) , -
Red Cabbage (Rote Kraut) , 22
红色的 卷心菜 (死记硬背 酸菜) , -

红甘蓝（红卷心菜），22

['seləri] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊə(r)] , -
Celery , Sweet and Sour , 22
芹菜 , 甜的 和 酸的 , -

芹菜，酸甜口味，22

[beɪkt] [kɔːn] , ['læŋkəstə(r)] ['kaʊnti] , -
Baked Corn , Lancaster County , 19
烘焙 玉米 , 兰开斯特 县 , -

烤玉米，兰开斯特县，19

[kɔːn] ['frɪtəz] , -
Corn Fritters , 23
玉米 油炸饼 , -

玉米油炸饼，23

[kɔːn] ['pʊdɪŋ] , -
Corn Pudding , 22
玉米 布丁 , -

玉米布丁，22

[eg] [plɑːnt] , [fraɪd] , -
Egg Plant , Fried , 21
蛋 植物 , 油煎 , -

炸茄子，21

['pɑːsnɪp] ['pætiz] , -
Parsnip Patties , 20
欧防风 肉饼 , -

欧防风饼，20

['piːz] [ænd; ənd] [njuː] [pə'teɪtəʊz] , -
Peas and New Potatoes , 22
豌豆 和 新的 土豆 , -

豌豆和新土豆，22

[dʌtʃ] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] , -
Dutch Potato Croquettes , 21
荷兰语 土豆 炸丸子 , -

荷兰土豆丸子，21

[hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz] , -
Hashed Brown Potatoes , 23
哈希 棕色的 土豆 , -

土豆泥，23

['skæləpt; 'skɒləpt][pə'teɪtəʊz] , -
Scalloped Potatoes , 21
扇贝状的 土豆 , -

焗烤土豆，21

[swiːt] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] ['æplz] , ['skæləpt; 'skɒləpt] , -
Sweet Potatoes and Apples , Scalloped , 19
甜的 土豆 和 苹果 , 扇贝状的 , -

红薯苹果扇贝，19

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] , -
Sweet Potato Croquettes , 20
甜的 土豆 炸丸子 , -

红薯丸子，20个

['skæləpt; 'skɒləpt] ['spɪnɪtʃ] , -
Scalloped Spinach , 22
扇贝状的 菠菜 , -

扇贝菠菜，22

[fraɪd] [tə'mɑːtəʊz] , -
Fried Tomatoes , 20
油煎 西红柿 , -

炸番茄，20

['skæləpt; 'skɒləpt][tə'mɑːtəʊz] , -
Scalloped Tomatoes , 21
扇贝状的 西红柿 , -

扇贝番茄，21

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[biːn] ['sæləd] , [faɪv]
Bean Salad , 5
豆 沙拉 , 5

豆沙拉，5

[biːt] [ænd; ənd]['æp(ə)l]['sæləd] , [fɔːr]
Beet and Apple Salad , 4
甜菜 和 苹果 沙拉 , 4

甜菜根苹果沙拉，4

[kəʊl] [slɔː] , [ˌpensl'veɪniə] , [sɪks]
Cole Slaw , Pennsylvania , 6
油菜 凉拌卷心菜 , 宾夕法尼亚州 , 6

科尔·斯劳，宾夕法尼亚州，6

['kjuːkʌmbə(r)]['sæləd] , [sɪks]
Cucumber Salad , 6
黄瓜 沙拉 , 6

黄瓜沙拉，6

['dændɪlaɪən]['sæləd] , [faɪv]
Dandelion Salad , 5
蒲公英 沙拉 , 5

蒲公英沙拉，5

['devəld] [egz] , [sɪks]
Deviled Eggs , 6
魔鬼 鸡蛋 , 6

魔鬼蛋，6个

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [fɔːr]
Fruit Salad Dressing , 4
水果 沙拉 敷料 , 4

水果沙拉酱，4

['pepə(r)] ['kæbɪdʒ] , [faɪv]
Pepper Cabbage , 5
胡椒 卷心菜 , 5

胡椒卷心菜，5

[hɒt] [pə'teɪtəʊ]['sæləd] , [sɪks]
Hot Potato Salad , 6
热的 土豆 沙拉 , 6

热土豆沙拉，6

[hɒt] [slɔː] , [sɪks]
Hot Slaw , 6
热的 凉拌卷心菜 , 6

热凉拌卷心菜，6

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] ['dresɪŋ] , [faɪv]
Potato Salad Dressing , 5
土豆 沙拉 敷料 , 5

土豆沙拉酱，5

[dʌtʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [fɔːr]
Dutch Salad Dressing , 4
荷兰语 沙拉 敷料 , 4

荷兰沙拉酱，4

['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['frɪtəz]
PANCAKES and FRITTERS
煎饼 和 油炸饼

煎饼和油炸食品

['æp(ə)l] [rɪŋ] ['frɪtəz] , -
Apple Ring Fritters , 24
苹果 戒指 油炸饼 , -

苹果圈油炸饼，24

['saʊə(r)] ['tʃeri] ['frɪtəz] , -
Sour Cherry Fritters , 24
酸的 樱桃 油炸饼 , -

酸樱桃油炸饼，24

[kɔːn] ['frɪtəz] , -
Corn Fritters , 24
玉米 油炸饼 , -

玉米油炸饼，24

[kɔːn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks] , -
Corn Meal Griddle Cakes , 24
玉米 一顿饭 烤盘 蛋糕 , -

玉米粉煎饼，24个

[kɔːn] [miːl] [mʌʃ] , [fraɪd] , -
Corn Meal Mush , Fried , 25
玉米 一顿饭 蘑菇 , 油煎 , -

炸玉米糊，25

['dʒɜːmən] [eg] ['pænkeɪks] , -
German Egg Pancakes , 25
德语 蛋 煎饼 , -

德式鸡蛋煎饼，25

['flænl] [keɪks] , -
Flannel Cakes , 25
绒布 蛋糕 , -

法兰绒蛋糕，25

[piːtʃ] ['frɪtəz] , -
Peach Fritters , 25
桃 油炸饼 , -

桃子油条，25

[pə'teɪtəʊ] ['pænkeɪks] , -
Potato Pancakes , 25
土豆 煎饼 , -

土豆煎饼，25

[swiːts] [ænd; ənd] [rəʊlz]
SWEETS and ROLLS
糖果 和 卷

甜点和卷饼

['bʌtə(r)] - , -
Butter Semmels , 30
黄油 - , -

黄油塞梅尔斯，30

['kɒfi] [keɪk] , -
Coffee Cake , 31
咖啡 蛋糕 , -

咖啡蛋糕，31

[krʌm] [keɪk] , -
Crumb Cake , 31
屑 蛋糕 , -

碎屑蛋糕，31

[dʌtʃ] ['stɪki] [bʌnz] , -
Dutch Sticky Buns , 31
荷兰语 黏 面包 , -

荷兰粘面包，31

['lɪt(ə)l] ['kɒfi] [keɪks] , -
Little Coffee Cakes , 30
小的 咖啡 蛋糕 , -

小咖啡蛋糕，30

[swi:t] [rəʊl] [dəʊ] , -
Sweet Roll Dough , 31
甜的 卷 面团 , -

甜面包卷面团，31

['doʊnʌts]
DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

['beɪkən] ['mʌfɪn] , -
Bacon Muffins , 27
熏肉 松饼 , -

培根松饼，27

['blu:bəri] ['mʌfɪn] , -
Blueberry Muffins , 26
蓝莓 松饼 , -

蓝莓松饼，26

[bræn] ['mʌfɪn] , -
Bran Muffins , 27
麸 松饼 , -

麸皮松饼，27

['krʌlə(r)] , -
Crullers , 28
甜甜圈 , -

甜甜圈，28

[krʌm] [ɔ:(r)]['ʃʊgə(r)][paɪ] , -
Crumb or Sugar Pie , 29
屑 或者 糖 馅饼 , -

酥皮派或糖派，29

- , -
Fastnachts , 27
- , -

Fastnachts，27

['fʌn(ə)l] [keɪks] , -
Funnel Cakes , 29
漏斗 蛋糕 , -

漏斗蛋糕，29

['dʒɒni] [keɪk] , -
Johnny Cake , 27
约翰尼 蛋糕 , -

约翰尼·凯克，27岁

[pə'teɪtəʊ] ['doʊnʌts] , -
Potato Doughnuts , 26
土豆 甜甜圈 , -

土豆甜甜圈，26

[kwɪk] ['kɒfi] [keɪk] , -
Quick Coffee Cake , 29
快的 咖啡 蛋糕 , -

速成咖啡蛋糕，29

['sæli] [lʌn] , -
Sally Lunn , 29
莎莉 伦恩 , -

萨莉·伦恩，29岁

[ʃuː] - [flai][paɪ] , -
Shoo - fly Pie , 28
嘘 - 飞 馅饼 , -

舒弗莱派，28

['tæŋg(ə)l] - ['brɪtʃɪz] , -
Tangle - Britches , 28
纠纷 - 裤子 , -

坦格尔-布里奇斯，28

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['ɑːmənd] ['kʊkiz] , -
Almond Cookies , 35
杏仁 曲奇饼 , -

杏仁饼干，35

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn] , -
Almond Macaroons , 36
杏仁 马卡龙 , -

杏仁蛋白饼，36个

['ænɪs] ['kʊkiz] , -
Anise Cookies , 34
八角 曲奇饼 , -

茴香饼干，34

['bɛlˌsnɪkəl] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , -
Belsnickel Christmas Cookies , 37
贝尔斯尼克尔 圣诞节 曲奇饼 , -

贝尔斯尼克圣诞饼干，37

['krɪsməs] ['bʌtə(r)] ['kʊkiz] , -
Christmas Butter Cookies , 36
圣诞节 黄油 曲奇饼 , -

圣诞黄油饼干，36块

['sɪnəmən] ['wɔfəlz] , -
Cinnamon Waffles , 34
肉桂 华夫饼 , -

肉桂华夫饼，34

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] ['kʊkiz] , -
Fruit and Nut Cookies , 34
水果 和 坚果 曲奇饼 , -

水果坚果饼干，34

['dʒɪndʒə(r)] ['kʊkiz] , -
Ginger Cookies , 37
姜 曲奇饼 , -

姜饼，37

['hɪkəri] [nʌt] ['kɪsɪz] , -
Hickory Nut Kisses , 36
山核桃 坚果 吻 , -

山核桃之吻，36

['leːbkuːk(ə)n] , -
Lebkuchen , 36
姜饼 , -

姜饼，36

[mə'reɪvjən] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , -
Moravian Christmas Cookies , 35
摩拉维亚 圣诞节 曲奇饼 , -

摩拉维亚圣诞饼干，35

[mə'reɪvjən] [dɑːk] ['kʊkiz] , -
Moravian Dark Cookies , 37
摩拉维亚 黑暗的 曲奇饼 , -

摩拉维亚黑饼干，37

[fɛfɝnəs] , -
Pfeffernusse , 37
胡椒粉 , -

Pfeffernusse，37

[sænd][tɑːrts] , -
Sand Tarts , 35
沙 蛋挞 , -

沙挞，35

['ʃʊgə(r)] [keɪks] , -
Sugar Cakes , 36
糖 蛋糕 , -

糖蛋糕，36

['wɔːlnʌt] ['kɪsɪz] , -
Walnut Kisses , 35
核桃 吻 , -

核桃之吻，35

['wɔːlnʌt] [rɒks] , -
Walnut Rocks , 35
核桃 岩石 , -

核桃岩，35

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk] , -
Apple Sauce Cake , 33
苹果 酱 蛋糕 , -

苹果酱蛋糕，33

['grænˌmɑːz] [mə'læsɪz] [keɪk] , -
Grandma's Molasses Cake , 33
奶奶的 糖蜜 蛋糕 , -

奶奶的糖蜜蛋糕，33

[nʌt'keɪk] , -
Nutcake , 33
坚果蛋糕 , -

坚果蛋糕，33

['skrɪptʃə(r)] [keɪk] , -
Scripture Cake , 32
圣经 蛋糕 , -

经文蛋糕，32

[spaɪs] ['leɪə(r)] [keɪk] , -
Spice Layer Cake , 32
香料 层 蛋糕 , -

香料千层蛋糕，32

[spʌndʒ] [keɪk] , -
Sponge Cake , 32
海绵 蛋糕 , -

海绵蛋糕，32

['wɔːlnʌt] ['dʒɪndʒəbred] , -
Walnut Gingerbread , 33
核桃 姜饼 , -

核桃姜饼，33

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] [paɪ] , -
Apple Butter Pie , 41
苹果 黄油 馅饼 , -

苹果黄油派，41

['æp(ə)l] [krʌm] [paɪ] , -
Apple Crumb Pie , 40
苹果 屑 馅饼 , -

苹果酥皮派，40

[blæk] ['wɔːlnʌt] [paɪ] , -
Black Walnut Pie , 40
黑色的 核桃 馅饼 , -

黑胡桃派，40

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ] , -
Cottage Cheese Pie , 41
小屋 奶酪 馅饼 , -

乡村奶酪派，41

[kriːm] ['rɑːzbəri] [paɪ] , -
Cream Raspberry Pie , 39
奶油 覆盆子 馅饼 , -

奶油覆盆子派，39

['kʌrənt] [ænd; ənd] [red] ['rɑːzbəri] [paɪ] , -
Currant and Red Raspberry Pie , 41
黑醋栗 和 红色的 覆盆子 馅饼 , -

黑醋栗和红树莓派，41

['fjuːnərəl][paɪ] , -
Funeral Pie , 40
葬礼 馅饼 , -

葬礼馅饼，40

['lemən] ['kʌstəd] [paɪ] , -
Lemon Custard Pie , 39
柠檬 蛋奶冻 馅饼 , -

柠檬蛋奶派，39

[mɒnt'gɒməri] [paɪ] , -
Montgomery Pie , 40
蒙哥马利 馅饼 , -

蒙哥马利派，40

['peɪstri] [hɪnt] , -
Pastry Hint , 40
糕点 暗示 , -

糕点小贴士，40

['pʌmpkɪn] [paɪ] , -
Pumpkin Pie , 38
南瓜 馅饼 , -

南瓜派，38

['ruːbɑːb] [paɪ] , -
Rhubarb Pie , 41
大黄 馅饼 , -

大黄派，41

['rɪvəl] [krʌm] [paɪ] , -
Rivel Crumb Pie , 39
里维尔 屑 馅饼 , -

里维尔碎屑派，39

[ʃnits] [paɪ] , -
Schnitz Pie , 41
施尼茨 馅饼 , -

施尼茨派，41

['saʊə(r)] ['tʃeri] [paɪ] , -
Sour Cherry Pie , 39
酸的 樱桃 馅饼 , -

酸樱桃派，39

['saʊə(r)] [kriːm] ['reɪzn] [paɪ] , -
Sour Cream Raisin Pie , 39
酸的 奶油 葡萄干 馅饼 , -

酸奶油葡萄干派，39

[dɪ'zɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] , -
Apple Dumplings , 43
苹果 饺子 , -

苹果饺子，43

['æp(ə)l][ɔː(r)] [piːtʃ] ['struːdl] , -
Apple or Peach Strudel , 42
苹果 或者 桃 苹果卷 , -

苹果或桃子馅饼，42

['æp(ə)l] [pæn'daʊdi] , -
Apple Pandowdy , 43
苹果 潘多迪 , -

苹果·潘多迪，43岁

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第7/7页

['tʃeri] ['pʊdɪŋ] , -
Cherry Pudding , 43
樱桃 布丁 , -

樱桃布丁，43

['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ] , -
Cottage Pudding , 42
小屋 布丁 , -

乡村布丁，42

[piːtʃ] ['dʌmplɪŋz] , -
Peach Dumplings , 43
桃 饺子 , -

桃子饺子，43

['pʌmpkɪn] ['kʌstəd] , -
Pumpkin Custard , 43
南瓜 蛋奶冻 , -

南瓜蛋奶冻，43

['ruːbɑːb] ['pʊdɪŋ] , -
Rhubarb Pudding , 42
大黄 布丁 , -

大黄布丁，42

[stiːmd] [fruːt] ['pʊdɪŋ] , -
Steamed Fruit Pudding , 42
蒸 水果 布丁 , -

蒸水果布丁，42

[swiːts] [ænd; ənd] ['saʊəz]
SWEETS and SOURS
糖果 和 酸的

甜和酸

['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] , -
Apple Butter , 45
苹果 黄油 , -

苹果酱，45

['æp(ə)l] [ænd; ənd] [piːtʃ] [kən'sɜːv] , -
Apple and Peach Conserve , 44
苹果 和 桃 养护 , -

苹果桃子果酱，44

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['pɪklz] , -
Bread and Butter Pickles , 44
面包 和 黄油 泡菜 , -

面包黄油腌黄瓜，44

['kærət] ['mɑːməleɪd] , -
Carrot Marmalade , 44
胡萝卜 果酱 , -

胡萝卜果酱，44

[tʃaʊ] [tʃaʊ] , -
Chow Chow , 46
周 周 , -

周州，46

[kɔːn] ['relɪʃ] , -
Corn Relish , 46
玉米 尽情享用 , -

玉米酱，46

['krænbəri] [kən'sɜːv] , -
Cranberry Conserve , 45
蔓越莓 养护 , -

蔓越莓果酱，45

['dʒɪndʒə(r)] [peəz] , -
Ginger Pears , 45
姜 梨 , -

姜梨，45

[mɪkst] [fruːt] [prɪ'zɜːvz] , -
Mixed Fruit Preserves , 44
混合 水果 果酱 , -

混合水果蜜饯，44

['pepə(r)] ['relɪʃ] , -
Pepper Relish , 46
胡椒 尽情享用 , -

胡椒酱，46

['pɪkld] [biːts] , -
Pickled Beets , 46
腌制 甜菜 , -

腌甜菜根，46

['pɪkld] [griːn] [biːnz] , -
Pickled Green Beans , 46
腌制 绿色的 豆子 , -

腌青豆，46

['rɑːzbəri] ['ruːbɑːb] [dʒæm] , -
Raspberry Rhubarb Jam , 44
覆盆子 大黄 果酱 , -

覆盆子大黄果酱，44

[red] [biːt] [egz] , -
Red Beet Eggs , 45
红色的 甜菜 鸡蛋 , -

红甜菜根蛋，45个

[spaɪst] ['kæntəluːp] , -
Spiced Cantaloupe , 45
加香料 哈密瓜 , -

香料哈密瓜，45

[spaɪst] ['gʊsˌberi] , -
Spiced Gooseberries , 45
加香料 醋栗 , -

香料醋栗，45

[dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd][baɪ]
Distributed By
分布式 经过

分发方

- ['kʌmpəni]
Dutchcraft Company
- 公司

荷兰工艺公司

['getizbɜːg] , [ˌpensl'veɪniə]
GETTYSBURG , PENNSYLVANIA
葛底斯堡 , 宾夕法尼亚州

宾夕法尼亚州葛底斯堡

[-] [nəʊts] :
Transcriber's Notes :
转录员的 笔记 :

转录者注释：

[ɔːl] ['temprətʃər] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] .
All temperatures are in degrees Fahrenheit .
全部 温度 是 在 学位 华氏度 .

所有温度单位均为华氏度。

['bʊklət] ['juːzɪz; 'juːsɪz] " [dɪ'griːz] " [ɔː(r)] " - [ef] " [tuː; tə] [nəʊt] ['temprətʃə(r)] .
Booklet uses " degrees " or " - f " to note temperature .
小册子 用途 " 学位 " 或者 " - f " 到 笔记 温度 .

手册使用"度"或"-华氏度"来表示温度。

[ɪf] [bəuθ][wɜː(r); wə(r)] ['mɪsɪŋ] , - [ef][wɒz; wəz] ['ædɪd] .
If both were missing , - f was added .
如果 两个都 是 丢失的 , - f 曾是 额外 .

如果两者都缺失，则添加 -f。

['meʒəm(ə)nts] [hæv; həv] [biːn] [left] [æz; əz] ['prɪntɪd] .
Measurements have been left as printed .
测量 有 到过 左边 作为 打印 .

尺寸保持原样。

([fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] : ['teɪblspuːn] [tiː biː es piː] .
(For example : tablespoon tbsp .
(为了 例子 : 汤匙 汤匙 .

（例如：汤匙 tbsp.

[ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .)
tblsp .)
汤匙 .)

汤匙）

[wʌn] — [naɪn] [ɪntʃ] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ˌriːdə'bɪləti] ([ˌtuː'tuː]['pleɪsɪz]) .
1 — 9 inch changed to 1 9 - inch for readability (2 places) .
1 — 9 英寸 已更改 到 1 9 - 英寸 为了 可读性 (2 地方) .

为了便于阅读，1—9 英寸改为 1 9 英寸（2 处）。

['sɛvən] - [sɪks][ˌəʊ 'zed] . [tʃeɪndʒd] [tuː; tə]['sɛvən][sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . [fɔː(r); fə(r)] [ˌriːdə'bɪləti] .
7 - 6 oz . changed to 7 6 - oz . for readability .
7 - 6 盎司 . 已更改 到 7 6 - 盎司 . 为了 可读性 .

为了便于阅读，7-6 oz. 改为 7 6-oz.

['wiːnə(r)][wɒz; wəz] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə]['wiːnə(r)] ([ˌtuː'tuː]['pleɪsɪz]) .
Weiner was changed to Wiener (2 places) .
韦纳 曾是 已更改 到 维纳 (2 地方) .

Weiner 被改为 Wiener（2 位）。

['tjuːmərɪk][wɒz; wəz] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] ['tɜːmərɪk] ([ˌtuː'tuː]['pleɪsɪz]) .
tumeric was changed to turmeric (2 places) .
姜黄 曾是 已更改 到 姜黄 (2 地方) .

姜黄被改为姜黄（2处）。

[ˈmaɪnə(r)] [ˈprɪntɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃuˈeɪʃn] [ˈerə(r)z] [wɜː(r); wə(r)] [kəˈrektɪd] [wɪˈðaʊt] [nəʊt] .

Minor printing and punctuation errors were corrected without note .

次要的 印刷 和 标点 错误 是 已更正 没有 笔记 .

一些印刷和标点错误已在未注明的情况下予以更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神